

Familia Monje Amestoy Biga de Luberrí 2019

Rioja DOC - Rioja - Spanje



domein

De wijn en de naam Luberrí ontstond in 1991 nadat de familie Monje-Amestoy hier en daar wat perceeltjes wijngaard had gekocht in en rond Elciego, in de Rioja Alavesa. Dit is de kleinste subzone van de Rioja en ligt in Baskenland. De wijngaarden liggen op een hoogte van 400 m aan de Ebro tot 540 m voor de Los Merinos-wijngaard. Uiteraard overheerst de tempranillo in de aanplant. De stijl van wijnmaken is zuiver, natuurgetrouw, elegant met toch diepgang. Het toepassen van de traditionele koolzuurgisting werd hier in ere hersteld met name in de 'Luberrí', een Rioja barstend van het pure fruit, zonder eik. De totale productie vandaag is 350.000 flessen per jaar.

<http://www.luberrí.com/en>

omschrijving

Kersenrode kleur. Complexe, delicate neus met de klemtoon op het rode fruit maar met daarnaast leder en kruidige toetsen. Heel aangenaam in de mond, niet te zwaar, en met veel fruit.

wijngaard

Afkomstig van verschillende wijngaarden in en rond Elciego. De bodem varieert van zanderig (aan de oevers van de Ebro) tot kalk- en kleihoudend (de hoger gelegen percelen).

kelder

Oogst in de eerste veertien dagen van oktober. Klassieke manier van wijnmaken in kuipen bij 28°C gedurende 10 dagen. Na de gisting volgt een rijping van 12 maanden op eik en minstens 12 maanden op fles.

druivensoorten

tempranillo = aragonês = tinta roriz: 100%

schenken

Aan 16-18°C bij gevogelte (kip, kalkoen), duif, eend, lam, varkensvlees, rood vlees, pelswild (hert, reebok, everzwijn), harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **14% Vol.**