

Familia Monje Amestoy Viña Aldaia Crianza 2020

Rioja DOC - Rioja - Spanje



domein

De wijn en de naam Luberri 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 'Luberri', een Rioja barstend van het pure fruit, zonder eik. De totale productie vandaag is 350.000 flessen per jaar.

<http://www.luberri.com/en>

omschrijving

Robijnrode wijn met zuivere fruitaroma's (kersen vooral) met toetsen van leder, kruiden en nobele eik. In de mond valt een goede frisheid, levendigheid op. Een moderne Rioja waarbij de rijping op eiken vaten het fruit niet heeft weggedrukt.

wijngaard

Afkomstig van één enkele wijngaard in Rioja Alavesa, op 570 m hoogte. Op deze grote hoogte geeft de tempranillo levendige wijnen met veel fruit.

kelder

Manuele oogst in de laatste week van september. De druiven worden tweemaal geselecteerd: éénmaal in de wijngaard en een tweede maal op de triertafel in de kelder. De druiven worden onsteeld en gisten in inox bij een gecontroleerde temperatuur tussen 25 en 28°C. Dit is een crianza dus de wijn rijpt 1 jaar op eiken vaten en 6 maand op fles. De vaten zijn barriques van 225l, voor 70% Franse eik en voor 30% Amerikaanse eik.

druivensoorten

tempranillo = aragonês = tinta roriz: 100%

schenken

Aan 16-18°C bij groenten, paddestoelen, gevogelte (kip, kalkoen), lam, varkensvlees, rood vlees, stoofschotels, kruidige gerechten, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **14% Vol.**