

# Alútiz Vendimia Seleccionada

## Specificaties

<b>Afkomst:</b> DOCa Rioja	<b>Smaakprofiel:</b> <a href="#">Stevig, zacht en romig</a>
<b>Alcoholpercentage:</b> 12,5%	<b>Kleur/soort:</b> Tinto crianza
<b>Serveertemperatuur:</b> 11 à 12°C	
<b>Serveertip:</b> Lekker bij pittige kruidige gerechten, grootste gerechten. Lams, wild, chocolade.	
<b>Rijping:</b> 1 <sup>e</sup> selectie op het veld. Volledige druiven gaan na de oogst in de stainless steel tanks, inclusief steeltjes. Voor deze wijn worden de druiven in de inox tank manueel geperst. Wijnmaker Eduardo en zijn vader klauteren in de tank en stampen de druiven zachtjes. Met een speciale vork banen ze zich een weg tot onderin de tank. Het sap dat men verkrijgt is puur en van zeer hoge kwaliteit, heel anders in vergelijking met een machinale persing. Het druivensap wordt op Amerikaans eiken vaten 225 liter gefermenteerd. Na fermentatie reiniging van het vat, daarna verdere rijping op dezelfde vaten gedurende 18 maanden. Elke 3 maanden wordt de wijn overgepompt en wordt het vat gereinigd.	

<b>Awards</b>	<b>Kenmerken</b>
	<b>Druivenras:</b> 100% Tempranillo
	<b>Regio:</b> DOCa Rioja
	<b>Wijnbouwer:</b> <a href="#">Bodegas Alútiz</a>



Robijnrode parel vanuit de Rioja Alavesa. Intens en fruitig aroma, typisch aan Tempranillo, met hints van balsamico, kruiden, koffie, cuberdons en chocolade. Deze laatste tertiaire aroma's heeft hij te danken aan de lange rijping van maar liefst 18 maanden. Een grote wijn voor grootse momenten.