

Domein

Eguren Ugarte

De wijn is afkomstig van de wijngaarden “El Monte”, die gelegen zijn in het domein Heredad Ugarte. De “Tolono” bergketen beschermd de wijngaarden tegen de koude noordenwinden en vormt een micro klimaat wat ideaal is voor de rijping van de druiven. Het domein omvat 130 ha wijngaard gelegen op de beste klei en kalkbodems in de Rioja (Alavesa) streek. 85% van de wijngaarden wordt beplant met de traditionele Tempranillo druif en de overige 15% wordt beplant met Grenache, Graciano en Mazuelo van gemiddeld 40 jaar oud.

Vinificatie

De druiven voor deze wijn komen van oude druivenstokken (30-50 jaar oud). De wijn ondergaat zijn alcoholische gisting gedurende 5 dagen en een maceratie gedurende 3 weken op een temperatuur van 26 - 28°C. De wijn rijpt 18 maanden op Franse en Amerikaanse eiken vaten en daarna nog 24 maanden op fles alvorens te commercialiseren.

Smaak

Deze wijn heeft schakeringen van jong rood fruit. In de neus brede aroma's met een perfecte balans van het hout en het expressieve fruit (rode bessen, noordse krieken). In de mond matuur met heel veel fruit en met de duidelijke aanwezigheid van hout en rijpe tanines.

Gerechten

Kaas - geitenkaas | Wild - everzwijn | Lamskoteletjes | Asperges | Barbecue | Provençaalse keuken

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Tempranillo, Graciano

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 5-7"

Serveertemperatuur: 16-18° C

Smaakprofiel: Soepel sappig

