pdf.fiche.page-title

Eguren Ugarte - Reserva - MAGNUM | Rioja DOC
Espagne (RIOJA) — 2017

Domaine

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.

Vinification

Les raisins de ce vin proviennent de vieilles vignes (30-50 ans). Le vin subit sa fermentation alcoolique pendant 5 jours et une macération pendant 3 semaines à une température de 26 - 28 ° C. La fermentation malolactique a lieu à 80% dans les cuves de fermentation et à 20% en barrique. Le vin vieillit 16 mois en fûts de chêne français et américain puis 20 mois en bouteille avant commercialisation.

Informations spécifiques

2004: 90 punten in de Stephen Tanzer's International Wine Cellar 2007: super jaar voor deze wijn

Dégustation

Ce vin a des nuances de jeunes fruits rouges. Au nez, de larges arômes avec un équilibre parfait entre le bois et le fruit expressif (fruits rouges, cerises nordiques). Maturité en bouche avec beaucoup de fruits et avec la présence claire de bois et de tanines mûres.

Mets adaptées

Fromage - fort | Sanglier | Côtelette d'agneau | Barbecue | Cuisine provençale

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge
Cépage: Tempranillo (95%), Graciano (5%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux