

Real Rubio Crianza 2009

Appellation D.O.ca Rioja



L'histoire de Viñedos Real Rubio a commencé il ya plus de cent ans par les grands-parents, qui ont cultivés la vigne dans la région de Monte Yerga, à une hauteur comprise entre 400 et 500 mètres d'altitude. Avec les problèmes des conditions climatiques de ces parcelles, les générations suivantes ont élargi leur propriété afin de suivre la tendance croissante de la vigne. Le Vignoble exploite plus de 90 hectares de vignes, cultivées selon un plan soigneusement étudié. La diversité des vignes de la maison sont issues des variétés officielles de la Rioja appellation d'origine de Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura et Verdejo. Le vignoble détient la certification ISO 9000 de gestion de la qualité et aussi le protocole BRC.

Medaille d'argent Premios Arribe 2012

Cépages : 80% Tempranillo. 20% Graciano.

Analyse: 13,5% alc. / vol.

Vinification : Récoltée au début d'Octobre. Sélection de quelques vignes à faible rendement pour créer un vin de garde. Raisins égrappés totalement et contrôlés fermentation à 25 ° C. 18 mois de vieillissement en fûts, dont 12 en fûts de chêne français et 6 mois en fûts de chêne américain, pour terminer le polissage du vin.

Dégustation: Ceci est un vin qui se définit comme un vin typique de Rioja crianza avec les particularités du terroir d'Aldeanueva de Ebro et de la cave Real Rubio. Le raisin de Graciano combiné avec le Tempranillo classique nous donne un vin avec des couleurs vives et une acidité solide. Au nez, le tonneau français se mêle aux fruits rouges et la vanille. Puissant et long en bouche avec d'agréables tanins mûrs qui complète l'harmonie du vin.

Service : Entre 14 et 16 °C.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

