



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

BODEGAS ALTANZA, CRIANZA, RIOJA

<u>Producent :</u>	Bodegas Altanza
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Spanje
<u>Appellatie:</u>	Rioja
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Tempranillo

Beschrijving:

Rioja is wellicht de meest gekende wijnstreek van Spanje. Het gebied ligt in Noord-Spanje en volgt de Ebro vanuit Logrono. Altanza bevindt zich in de Rioja Alta, het beste gebied van de Rioja. Het is een modern wijnbedrijf en dat merk je aan de wijn. Het fruit domineert tov het hout. Een trendbreuk in de Rioja die stilaan door de andere traditionele wijnhuizen wordt gevolgd. Deze cuvée is een Crianza. Dwz dat de wijn 12 maanden rijpt op Franse en Amerikaanse eik en daarna nog 12 maanden moet rusten in de fles in de Bodega. Door deze wijze van produceren wordt de wijn drinkklaar op de markt gebracht. We proeven dan ook een evenwichtige wijn met een behoorlijke middenstructuur en een mooie afdronk. Bemerkt het vele fruit in de wijn ! Meer info op www.bodegasaltanza.com

Wijn & Gerecht:

Serveer deze Spanjaard aan 17° bij lamsvlees of een zuiders brochette van rundsvlees met een ratatouille.

Bewaartijd:

4-5 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

BODEGAS ALTANZA, CRIANZA, RIOJA

<u>Producent :</u>	Bodegas Altanza
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Spanje
<u>Appellatie:</u>	Rioja
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Tempranillo

Beschrijving:

Rioja is wellicht de meest gekende wijnstreek van Spanje. Het gebied ligt in Noord-Spanje en volgt de Ebro vanuit Logrono. Altanza bevindt zich in de Rioja Alta, het beste gebied van de Rioja. Het is een modern wijnbedrijf en dat merk je aan de wijn. Het fruit domineert tov het hout. Een trendbreuk in de Rioja die stilaan door de andere traditionele wijnhuizen wordt gevolgd. Deze cuvée is een Crianza. Dwz dat de wijn 12 maanden rijpt op Franse en Amerikaanse eik en daarna nog 12 maanden moet rusten in de fles in de Bodega. Door deze wijze van produceren wordt de wijn drinkklaar op de markt gebracht. We proeven dan ook een evenwichtige wijn met een behoorlijke middenstructuur en een mooie afdronk. Bemerkt het vele fruit in de wijn ! Meer info op www.bodegasaltanza.com

Wijn & Gerecht:

Serveer deze Spanjaard aan 17° bij lamsvlees of een zuiders brochette van rundsvlees met een ratatouille.

Bewaartijd:

4-5 jaar