

Sigva

Fincas Ribera del duero Crianza

Artikelnummer: 74193

Ursprung: DO Ribera del Duero

Druva: 100% Tempranillo

Årgång: 2019

Volym: 750 ml ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Rött vin



Smakbeskrivning:

Doften har intensiva toner av mörka körsbär och smaken är fruktigt mogen och intensiv, med lite kryddiga toner. Vinet är smakfullt med lite inslag av ekfat och en lång eftersmak av mörka bär.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna handskördas. Vinet har lagrats på amerikanska och franska ekfat i 14 månader.

Passar till:

Passar perfekt till elegantare rätter av grillat fläskkött, vilt eller lamrätter, gärna med rostade toner som plockas upp av vinet. Även till lagrade hårdostar. Serveringstemperatur 16/18 grader.

Information om producent:

Bodegas Valdemar är familjeföretaget som verkat i den spanska regionen Rioja sedan slutet av 1800-talet. Här såväl som i resterande Europa ses de som pionjärer inom vinframställning och tillhör bland annat bland de första använda sig av temperaturkontrollerad jäsnings för att få till en sådan bra slutprodukt som möjligt. Den till synes traditionella Bodegan har genom åren tagit till varar på såväl det ursprungstypiska som den innovationsrikedom som berikat dem. Genom detta har de lyckats skapa viner som är både traditionella och ursprungstypiska, samtligt som de får ett yngre mer modernt uttryck med faten som accessoar och den härliga ursprungstypiska frukten som huvudrollsinnehavare. I den klassiska Riojan är det druvan Tempranillo som för talan, men med Vinmakaren och tillika ägaren Ana Martinez Bujandas uppfinnesrikedom och intresse för vad regionen har att erbjuda odlas idag flertalet andra druvsorter intill bodegan. Bodegas Valdemars viner är att beskriva som ett tydligt skolboksexempel på hur en klassisk Rioja ska smaka, men utan att beskrivas som gammalmodiga och tråkig.