



2018 Rioja Parcela N° 5 Tinto DOC

Luis Alegre

Produzent	Bodegas Luis Alegre
Herkunft	Rioja, Spanien
Traubensorten	Tempranillo
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Intensive Kirschfarbe, funkelnd und kaum Tränen am Glasrand. In der Nase sehr würzig, balsamisch, reichlich rote Früchte, Vanillenuancen und im Hintergrund Zimt. Große aromatische Komplexität, die durch die adäquate Auswahl der Trauben und die Verwendung feiner und edler Hölzer bester Qualität erreicht wird. Im Gaumen elegant, schmackhaft, harmonisch und frisch. Gut eingebundene Tannine und langer Abgang.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden bei der Lese in kleinen 15 kg-Kisten gesammelt und danach auf dem Selektionstisch verlesen. Luis Alegre lässt die Trauben mit ihren Schalen mindestens 20 Tage lang in kegelstumpfförmigen Edelstahlbehältern mit geringem Fassungsvermögen (7000 kg) gären und mazerieren. Von dort aus wird die Flüssigkeit ungefiltert in sorgfältig ausgewählte Fässer aus edelstem französischem, europäischem und amerikanischem Holz der Stein- und Weißeiche umgefüllt. Nach einer 14-monatigen Reifung in den Holzfässern wird der Wein leicht gefiltert in Flaschen abgefüllt und kommt nach einer weiteren Lagerung von 6 - 8 Monaten in einem optimalen Zustand für den Konsum zum Verbraucher.

Passt zu

Grilladen, Lamm Gerichten aber auch zu Hartkäse wie zum Beispiel Manchego

