

Ruiz de Vinaspre

Crianza DOCa



Anbaugebiet: Spanien - Rioja Alavesa

Jahrgang: **2017**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 14 % vol.

Verschluss: Kork

Säure: 4,58 g/l

Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,6 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Tempranillo

Beurteilung:

Roter, heller Granat, In der Nase sehr komplex mit mineralischen Akzenten und Erinnerungen an Nadelholz gepaart mit Lavendel. Feine Tannine von guter Qualität. Langer Abgang, im Geschmack rote Früchte.

Ernte / Herstellung:

Die vollreifen Trauben werden per Hand gelesen.

Der Ausbau erfolgt für 12 Monate in 80% französischen und 20% amerikanischen Fässern. Danach 9 Monate weitere Reifung in der Flasche.

Weinerzeuger:

Das Bodegas Ruiz de Vinaspre in Laguardia (Rioja Alavesa) verfügt über 36 Tanks, die zwischen 300 und 50000 Litern aus Stahl und französischer Eiche groß sind. Auf dem Gelände befindet sich auch ein eigenes Labor, wo die Qualität stets überprüft wird. Neben den Tanks existieren noch über 580 französische und amerikanische Eichenfässer, die speziell für große Weine benutzt werden.



Art.-Nr.: 08160-17

