



La Rioja Alta S.A., 2017

Rioja DOCa Reserva Viña Ardanza

Pays
Espagne

Région
La Rioja

Cépages
Tempranillo, Garnacha

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.50%

Caractère

Robe rouge rubis foncée avec des bords légèrement orangés. Au nez, intense, avec des arômes de vanille, de noix de coco et de mûres. Au palais, ample et bien structuré, un équilibre parfait entre acidité et alcool, et des tannins souples et soyeux. Fruit intense et complexe, avec des arômes tertiaires, des fruits séchés ainsi que des notes balsamiques de l'élevage en fûts de bois, mais aussi minérales. Très élégant, équilibré et dense, avec une finale longue qui reprend les notes de mûres.

Type de vin



Les équilibrés

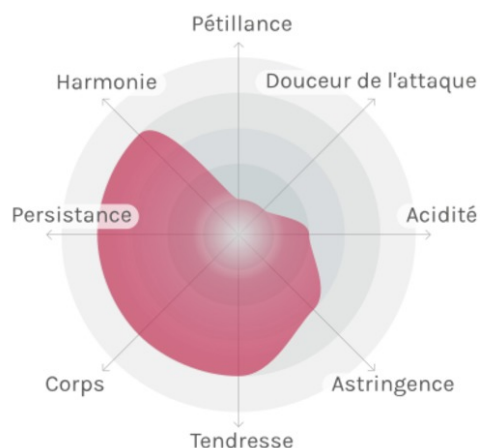


Les persistants

Producteur/Marque

La Rioja Alta S.A.

Ils vivent un rêve millénaire avec de grandes perspectives d'avenir: La Rioja Alta S.A. satisfait de façon conséquente, dans tous ses domaines viticoles, aux grandes appellations d'origine contrôlées. Bodega La Rioja Alta, référence en matière de Rioja, allie, avec ses vins Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Ardanza, Viña Arana et Viña Alberdi, tradition et modernité. De toute aussi bonne qualité: les vins Bodega Torre de Oña. Leur caractère est marqué par des raisins sélectionnés provenant de l'un des meilleurs vignobles de la région Rioja Alavesa, comme par exemple le Finca San Martín Crianza. La maison Áster, au cœur de la Ribera del Duero, interprète quant à elle le «concept Château de La Rioja Alta S.A.» avec des vins aux caractéristiques typiques de leur terroir et les raisins rouges de cette région, aussi expressifs que finement nuancés. La Bodega Lagar de Cervera dans la région d'origine protégée Rías Baixas est, avec ses vignobles d'Albariño, l'âme dorée d'un terroir qui se prête à merveille à la production d'un vin blanc délicat, aromatique, frais et élégant.



Accords mets-vin



Boeuf grillée ou rôtie