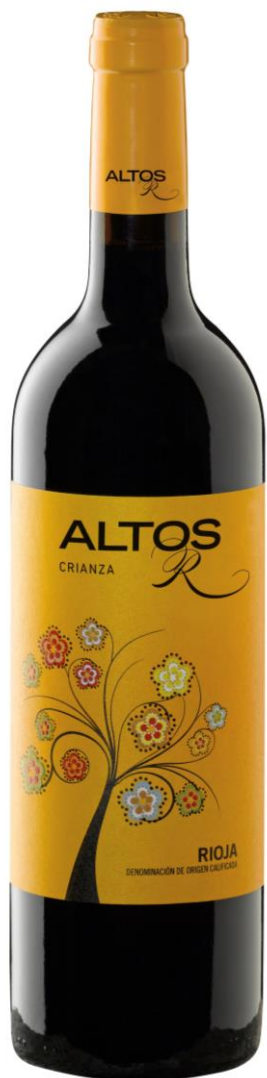


ALTOS CRIANZA

RIOJA ALAVESA - TEMPRANILLO

ROUGE INTENSE & FRUITÉ



PROFIL :

C'est au cœur de la Rioja Alavaise (la zone basque de la Rioja) que ce projet est né en 2006 à l'initiative trois amis partageant la même passion pour le vin : Jean-Marc Sauboua, œnologue bordelais, Roberto San Ildefonso, vigneron à Toro, et Bienvenido Muñoz, de La Mancha. Ce talentueux trio a créé cette « bodega boutique » avec l'ambition de proposer des vins modernes mais toujours représentatifs de la Rioja ! Ils ont choisi de s'installer au pied de la Cordillère Cantabrique, à Elvillar, à près de 700 m d'altitude. Le pari est réussi, leur vins de personnalité et équilibrés sont des plus étonnants. Une bodega à suivre les yeux fermés.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Tempranillo
- Climat : un climat atlantique avec plus de fraîcheur que la Rioja baja.
- Terroir : des parcelles situées sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Tous les raisins proviennent de vignes âgées entre 20 et 40 ans situés dans les villages de Laguardia, Elvillar y Kripan. Les vendanges sont manuelles et le tri des raisins et égrappage sévère. C'est un Crianza, ce qui signifie qu'il doit avoir vieilli au moins 2 ans.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

D'un rouge profond, il donne envie d'y plonger le nez ! La bouche est soyeuse, et harmonieuse avec ses doux arômes fruités, ses parfums balsamiques et sa touche d'épices. Des tanins fins, un boisé élégant et bien intégré allongent les saveurs. Il s'en dégage une superbe finesse, une jolie sensation de vivacité et un bel équilibre. Un vin expressif, et pulpeux qui révèle bien la richesse de la Rioja.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 6 années
- Accords mets & vins : viandes rouges rôties ou en sauces avec des accompagnements relevés d'épices, une entrecôte à la bordelaise, un filet de porc à la moutarde, mais aussi avec un merlu aux tomates séchées...