



Lealtanza Reserva

Hiszpania, Rioja

Bodegas Altanza położona jest w Fuenmayor (Rioja Alta). Została założona w 1998 roku przez grupę lokalnych, podobnie myślących pasjonatów wina, dążących do wytwarzania win będących połączeniem tradycji i nowoczesności. Cztery lata później pierwsze butelki trafiły na rynek, a efekt przeszedł oczekiwania wszystkich. Obecnie Bodega produkuje szeroką gamę win, które mają zaspokajać wszystkie gusty i budżety.

Opis wina:

Lealtanza Reserva to eleganckie i dojrzałe wino w całości wytworzone z gron Tempranillo. Leżakowało 18 miesięcy w rocznych i 2-letnich beczkach z dębu francuskiego, a następnie kolejne 3 miesiące w stalowych kadziach. Zabieg ten nadał mu w smaku miękkich i krągłych kształtów. W nosie dobrze zrównoważone, pełne czarnych owoców przyprawionych ziarnami kawy i kakao. W smaku jedwabiste i gładkie, przesiąknięte wyważonym owocem i przyprawami. Wyśmienite do mięs i skomplikowanych dań oraz serów. Pasuje do potraw z dodatkiem suszonych owoców oraz przypraw: wanilii, cynamonu, gałki muskatołowej i goździków. Podawać w temperaturze 16 st. C. Dobre już teraz, ale z pewnością za kilka lat zyska na złożoności.

Typ: czerwone, wytrawne

Zawartość cukru resztkowego: 2 g/l

Najlepsze do spożycia: 3-5 lat.

