



La Rioja Alta S.A., 2019

Rioja DOCa Reserva Viña Alberdi

Pays
Espagne

Région
La Rioja

Cépages
Tempranillo

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14%

Caractère

Robe rouge rubis moyennement dense avec bord clair. Nez aromatique séduisant avec des notes de baies rouges, un peu de noix de coco, de cassis et de légères notes balsamiques qui évoquent le cuir et le bois de cèdre. Au palais, ampleur moyenne, avec des tannins soyeux, une acidité juteuse et bien intégrée. Les arômes de baies et épicés sont repris en bouche, avec un peu de cacao et de vanille. Équilibré et harmonieux, assez dense et finale longue.

Type de vin



Les équilibrés



Les riches

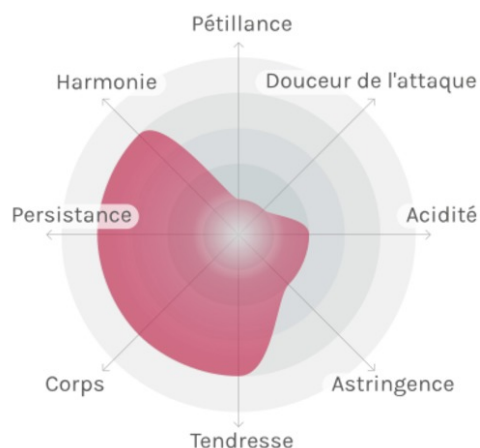


Les persistants

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



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis