

Domein**Eguren Ugarte**

De wijn is afkomstig van de wijngaarden “El Monte”, die gelegen zijn in het domein Heredad Ugarte. De “Tolono” bergketen beschermd de wijngaarden tegen de koude noordenwinden en vormt een micro klimaat wat ideaal is voor de rijping van de druiven. Het domein omvat 130 ha wijngaard gelegen op de beste klei en kalkbodems in de Rioja (Alavesa) streek. 85% van de wijngaarden wordt beplant met de traditionele Tempranillo druif en de overige 15% wordt beplant met Grenache, Graciano en Mazuelo van gemiddeld 40 jaar oud.

Vinificatie

De wijn ondergaat zijn alcoholische gisting gedurende 10 dagen aan een temperatuur van 25 tot 28°C. De wijn rijpt gedurende 15 maanden in Amerikaanse eik waarna hij nog 6 maanden op fles verder rijpt alvorens gecommercialiseerd te worden.

Smaak

Deze wijn heeft een intense, kersenrode kleur. Rood fruit domineert het smaakprofiel: rode bessen, veenbessen en framboos. Extra complexiteit verkrijgen we door de rijping op Amerikaanse eikenhoutenvaten. We proeven gebrand hout, vanille en kokosnoot. De wijn bezit een lange aromatische afdronk.

Gerechten

Stoofvlees | Vlees - gemarineerd | Gerookte ham en Lomo

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Tempranillo (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

