

Domaine

Eguren Ugarte

De wijn is afkomstig van de wijngaarden “El Monte”, die gelegen zijn in het domein Heredad Ugarte. De “Tolono” bergketen beschermt 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.

Vinification

Le vin subit sa fermentation alcoolique pendant 10 jours à une température de 25 à 28 ° C. Le vin a une maturité de 15 mois en fûts de chêne américain, après quoi il mûrit encore 4 mois en bouteille avant d'être commercialisé.

Dégustation

Ce vin a une couleur rouge cerise intense. Les fruits rouges dominent le profil aromatique : baies rouges, canneberges et framboises. Le vieillissement en fûts de chêne américain lui confère une complexité supplémentaire. On y trouve des notes de bois grillé, de vanille et de noix de coco. Le vin possède une longue finale aromatique.

Mets adaptées

Viandes - braisée | Viande - marinée | Jambon fumé et Lomo

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Tempranillo (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

