

Domaine**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.

Vinification

Les raisins de ce vin proviennent de vieilles vignes (30-50 ans). Le vin subit sa fermentation alcoolique pendant 5 jours et une macération pendant 3 semaines à une température de 26 - 28 ° C. Le vin vieillit 15 mois en fûts de chêne français et américain puis 24 mois en bouteille avant commercialisation.

Dégustation

Ce vin a des nuances de jeunes fruits rouges. Au nez, de larges arômes avec un équilibre parfait entre le bois et le fruit expressif (fruits rouges, cerises nordiques). Maturité en bouche avec beaucoup de fruits et avec la présence claire de bois et de tanines mûres.

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Sanglier | Côtelette d'agneau | Asperges | Barbecue | Cuisine provençale

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Tempranillo, Graciano

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 16-18° C

Profil de goût: Souple et juteux

