



Viña Alberdi Reserva

Rioja DOCa, Bodegas La Rioja Alta

Le grand classique de la Rioja

Description:

Depuis des décennies, le Viña Alberdi Reserva démontre pourquoi La Rioja Alta compte parmi les grandes références de la Rioja. Élaborée exclusivement à partir de Tempranillo et élevée pendant plus de deux ans en barriques issues de la propre tonnellerie du domaine, cette Reserva classique allie une harmonie séduisante à une élégance remarquable. L'élevage sous bois, mené avec beaucoup de finesse, apporte de délicates notes de vanille, de cèdre et d'épices douces, sans jamais masquer le fruit juteux ni la fraîcheur du Tempranillo. Il en résulte un Rioja d'un remarquable équilibre, au caractère affirmé et aux tanins soyeux, qui incarne avec brio le style intemporel de La Rioja Alta et compte parmi les Reservas classiques les plus appréciées d'Espagne.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	Espagne
Producteur:	Bodegas La Rioja Alta
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
Cépage(s):	100% Tempranillo
N° article:	1416221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Viña Alberdi Reserva

Rioja DOCa
Bodegas La Rioja Alta

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 94/100, Wine Spectator 91/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.