



Viña Alberdi Reserva

Rioja DOCa, Bodegas La Rioja Alta

Il classico del Rioja nella sua forma più perfetta

Descrizione:

Con il Viña Alberdi Reserva, La Rioja Alta dimostra da decenni perché questa cantina ricca di tradizione sia considerata uno dei grandi punti di riferimento della Rioja. Ottenuto esclusivamente da uve Tempranillo e affinato per oltre due anni in barrique della propria bottaia, questo classico Reserva coniuga un'armonia seducente con un'eleganza straordinaria. Il delicato affinamento in legno conferisce al vino sottili note di vaniglia, legno di cedro e spezie dolci, senza coprire il frutto succoso e la freschezza del Tempranillo. Il risultato è un Rioja di notevole equilibrio, dal carattere potente e dalla struttura tannica setosa: un vino che riflette in modo impressionante lo stile intramontabile di La Rioja Alta e che è considerato una delle Reserva classiche più apprezzate della Spagna.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

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

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas La Rioja Alta

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Numero articolo: 1416221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Viña Alberdi Reserva

Rioja DOCa
Bodegas La Rioja Alta

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.