Rioja Medrano Irazu
2010 Luis Medrano Author's

Tempranillo - 0,75L



KWESTIE VAN SMAAK

Donkere kersenrode kleur met veel diepte. Impressionante neus die enig walsen vereist om helemaal open te komen. Zwart fruit begeleidt door geroosterde aroma's van koffie, tabak, peper, vanille en cederhout. Beheerst vleugje mest en hints van natte pels. Sterk gestructureerde mond die bijna bedwelmend op het smaakpalet werkt maar nooit bombastisch wordt. Lange, aanzwellende afdronk die je lekker lang laat nagenieten. Uitzonderlijke wijn!

Klimaat:

Rioja ligt net op de grens waar Atlantisch en Mediterraan klimaat elkaar ontmoeten. Rioja Alavesa ligt het meest Noordelijk en ondervindt zo het meeste invloed van een Atlantisch klimaat. Het gebergte van Cantabrië beschermt het tegen Noordelijke winden, koude en neerslag. Een micro-klimaat dat zich typeert door warme zomers met weinig neerslag en milde winters met voldoende neerslag.

Ondergrond:

Hoger gelegen wijngaarden met arme gronden die rijk zijn aan klei en kalk. Steile hellingen met terrassencultuur. (Medrano beschikt over behoorlijk wat wijngaarden die rond of boven de 600m liggen, wat de uitgesproken gestructureerde stijl verklaart)

Vinificatie:

Luis Medrano wordt geproduceerd met een selectie van de beste druiven van wijnstokken van meer dan 45 jaar oud. Amador Medrano kiest elk jaar het meest geschikte perceel, afhankelijk van het klimaat, ziekten, enz.. Koude maceratie gedurende twee dagen; vervolgens fermentatie van 26 dagen bij temperaturen van maximaal 28°C. Malolactische gisting in nieuwe Franse eiken vaten.

RIOJA MEDRANO IRAZU

Dit wijnhuis, gerund door de Familie Medrano, werd opgericht in 1984 door Luis Medrano. Bodegas Medrano Irazu produceerde zijn eerste wijnen in 1985. Hun doel is de beste Rioja te produceren. In ieder stadium gebruiken ze de beste mensen en de beste technieken. In 2001 nam zijn zoon het bedrijf over, die met de overname een heel nieuw elan aan het bedrijf gaf.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl