Rioja Medrano Irazu
2017 Selección

Tempranillo - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Heldere, robijnrode kleur. Aroma's van aardbei, kers en bosvruchten. Fruitig karakter met een licht kruidige ondertoon. Vol en soepel mondgevoel dat lekker fris blijft en niet vermoeid. Evenwichtige en aangename finale. Simpelweg lekkere doordrinker die zonder al teveel complexiteit toch veel wijn biedt.

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:

100% Tempranillo. Handmatig oogsten in een 10 jaar oude wijngaard, gelegen op een hoogte van 620 meter. Wijnstokken dragen 6 trossen. Koude maceratie gedurende 4 dagen. Dan klassieke fermentatie van 18 dagen bij een temperatuur niet hoger dan 24°C. Malolactische gisting en botteling.

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