

Bodegas Aradon Momento D.O.CA. Rioja Hiszpania

Bodegas Aradon - D.O.Ca. Rioja - Hiszpania



| | |
|-------------------------|--|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | D.O.CA. RIOJA |
| Szczepy: | 70% Tempranillo, 15% Garnacha, 15% Graciano |
| Zawartość alkoholu: | 14.5% |
| Cukier reszkowy: | 1.3 g/l |
| Kwasowość: | 6 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | betonowe kadzie, francuskie i amerykańskie beczki, korek |
| Przechowywanie: | do 7 lat |
| Nagrody: | TIM ATKIN - BEST OF RIOJA: 91 P. |
| Temperatura podawani... | 18 °C |

Opis:

Rioja w nowym stylu - pełne osobowości i uroku. Winorośl rośnie na 18 hektarach wybranych winnic z winoroślami w wieku od 35 do 100 lat na wysokości od 450 do 550 metrów nad poziomem morza. Winogrona są odszypułkowane i macerowane przez 18 dni przed fermentacją jabłkowo-mlekową w betonowych zbiornikach. Następnie czerwone wino dojrzewa przez 6 miesięcy w francuskich i amerykańskich drewnianych beczkach. Dojrzałość i młodość są wyraźnie wyczuwalne w nosie, które wyrażają się poprzez mocne czerwone owoce, dobrze zintegrowane nuty drzewne i dzikie. Finisz charakteryzuje się dominującą kwasowością, która nadaje Momento przyjemną świeżość.



Podawać do:

Idealne do gulaszu, jagnięciny.

