

Naam van de wijn: Heraclio Alfaro - Rioja Crianza

Producent: Heraclio Alfaro

Regio: Rioja, La Rioja, Spanje

Druivenras(sen): tempranillo, garnacha, graciano

Smaaktype: droog, halfvol, rijp, sappig en met hout rijping

Bewaarcapaciteit: tot 5 jaar na de oogst

Serveertemperatuur: 14 tot 16°C

Culinair advies: barbecue, stoofgerechten, pizza, gegrilde groenten en half gerijpte harde Spaanse geiten- en schapenkazen

Glasadvies: Riedel Vinum Tempranillo, Riedel Sommeliers Tinto Reserva

Wijnbedrijf:

Regio: In het noorden van Spanje ligt La Rioja, een gebied dat zowel een autonome regio is als een district, het is ook een van de meest bekende en toonaangevende wijnstreken van Spanje. Al sinds de Romeinen wordt er in La Rioja wijn geproduceerd, een gebied dat ongeveer 120 km lang is en gelegen is aan beide oevers van de Ebro. De rivier Rio Oja die in de Ebro uitmondt, is de naamgever van het gebied. Het wijnbouwgebied Rioja bestaat uit drie subdistricten: Rioja Alavesa en Rioja Alta liggen op een vlakte met een gemiddelde hoogte van ongeveer 500 meter en met een iets koeler klimaat dan het lager gelegen Rioja Baja. Van de drie geeft Rioja Alavesa met een bodem van kalkhoudende klei duidelijk de meest verfijnde wijnen. Voor rode Rioja is de tempranillo de meest gebruikte druif en bij de witte Rioja is dat voornamelijk de Viura en voor beide geldt een vaak rijkelijke houtopvoeding. Als eerste wijnregio kreeg Rioja al in 1920 de herkomstbepaling Denominacion de Origen en vanwege de constante hoge kwaliteit van de Rioja wijnen was het in 1991 wederom het eerste wijngebied dat de hoogste Spaanse classificatie kreeg, de Denominacion de Origen Calificada. De laatste twintig jaar hebben er in de stijl van de Rioja wijnen enorme veranderingen plaatsgevonden: hogere kwaliteit, geconcentreerder, fruitiger, meer finesse en minder lange houtopvoeding maar wel met gebruik van veelal betere Franse barriques.

Wijngaard & Vinificatie: De druiventrossen worden in optimale conditie geoogst. In de vinificatieruimte worden de druiven direct ontsleuteld en gekneusd en laat men de alcoholische gisting ruim twintig dagen lang voltrekken op roestvrijstalen tanks. Daarna volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op barriques van Amerikaanse eiken voor de malolactische gisting en rijping. Na 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en na lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Diepe robijnrode kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen, pruimen en vanille. In het smaakpalet tonen van klein rood/zwart fruit, specerijen en iets van spekjes, die gepaard gaan met een sappige afdronk met rijpe tannines.

