

Rivarey Tempranillo Crianza

Spania / Rioja

Rivarey Crianza er laget av Tempranillo-druer fra vinstokker som er 10-15 år gamle. Vingårdene ligger rundt byen Cenicero i Rioja på 400-500 meter over havet. Vinstokkene vokser i jordsmonn som er leirete og kalkholdig. Klimaet er atlantisk-continentalt som er typisk for Rioja Alta.



Type	Rødvín
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Union Viti-Vinícola
Årgang	2018
Druetyper	100% Tempranillo
Vinifikasjon	Temperaturkontrollert gjæring med lang masserasjonstid på 25 dager, deretter malolaktisk gjæring i ståltanker.
Lagring	Lagret på amerikanske 225-liters eikefat i 12 måneder og deretter 12 måneder på flaske før den forlater vinkjelleren.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 2,1 g/l Syre: 4,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Dyp rubinrød farge. Nydelige aromaer av bringebær, jordbær, kirsebær og litt vanilje. Fruktig smak med bra struktur, bløte tanniner og kun et lett eikepreg.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Til grillmat, nydelig til kalv, okse, lam, skinker, pølser og annen tapas, til smakfulle oster (manchego), eller uten mat.

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 8000832	EPD-nr 2447282	Pris Vinmonopolet kr. 175,00
Antall i kasse 12	Sortiment	Vectura nr 129567 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Smak på hvert øyeblikk