

Cerro Añón Crianza



KRAJ	Hiszpania
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Rioja
APELACJA	Rioja DOCa
SZCZEP	Graciano , Garnacha , Tempranillo , Mazuelo
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	DWWA Zloto IWSC Srebro Robert Parker 89 pkt.

Aromat:

Ciemnoczerwony intensywny kolor z rubinowymi odblaskami. W zapachu bardzo owocowe z pikantną nutą, delikatnie dębowymi aromatami. Aromaty śliwek, cynamonu, kokosu i egzotycznych przypraw łączą się z typowym dla Rioja bukietem.

Smak:

W smaku bardzo dobrze zbudowane, z mocną strukturą. Początkowo okrągłe i leniwe pokazuje swoje prawdziwe oblicze w końcówce.

Potrawy:

Makaron bolognese, steki

Więcej informacji:

Po fermentacji wino jest leżakowane w beczkach z amerykańskiego dębu przez czternaście miesięcy. Potem butelkowane i przechowywane w piwnicach przez minimum osiem miesięcy.

Bodegas Olarra

BODEGAS
OLARRA

Bodegas Olarra mieści się na przedmieściach Logroño, w samym sercu Riojy, a dokładnie w prestiżowym subregionie Rioja Alta. Od samego początku winnice Olarra charakteryzowały się niesamowitym wyglądem w kształcie litery „Y”, nazywanym przez miejscowych Catedral. Olarra łączy w sobie ogromne tradycje i supernowoczesne podejście do winifikacji, co gwarantuje najwyższą jakość w każdej butelce wina. Obecnie najbardziej znane i cenione w świecie są czerwone wina beczkowe, aczkolwiek również wina białe i różowe gwarantują doskonałą jakość w przystępnej cenie.