Don Quintin Rioja Tinto

Rioja - Spanje

De geplukte druiven worden in kistjes van 20 kg naar de bodega vervoerd. De gekoelde druiven worden geneusd en ondergaan eerst enige dagen een schilinweking bij lage temperaturen alvorens de alcoholische vergisting start. Tijdens de gekoelde vergisting van 12-14 dagen wordt de most meerdere malen rustig overgepompt voor een optimale beluchting en afgifte van kleur en aroma stoffen. Na deze vergisting blijven de schillen nog 3 weken inweken in de most.

De gefiltreerde most wordt vervolgens overgepompt naar Frans eiken vaten voor de malolactische vergisting. Daarna rijpt en ontwikkeld de wijn nog eens 19 maanden op Frans en Amerikaans eiken vaten. Uit deze vaten wordt de uiteindelijke blend samengesteld in betonnen cuves waarna de wijn wordt afgevuld op fles.



Proefnotitie

intens diep rode kleur met geuren van kruiden, balsamico tonen, gedroogd rijp rood fruit, mineraal. intense smaak, rijk met elegante zachte tannines met een lange, aanhoudende, rijke volle afdronk.

Drinken bij

gegrild of gebraden vlees, stoofgerechten of rijpe kazen.

Houdbaarheid

nu op dronk maar ook goed voor in de kelder voor minimaal 25 jaar.

Druivenrassen

80% Tempranillo, 20% Garnacha

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij Jos Beeres Dik van 1879 B.V.

JOS lekkere wijn, prima service

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl