



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

BODEGAS ALTANZA, LEALTANZA RESERVA, RIOJA

<u>Producent :</u>	Altanza
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Spanje
<u>Appellatie:</u>	Rioja
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Tempranillo

Beschrijving:

Rioja is één van de bekendste wijngebieden van Spanje. Het gebied strekt zich uit van Logrono langs de Ebro richting de middellandse zee. Bodegas Altanza is gelegen in het hoogste deel van de Rioja nabij Logrono. Het is de regio met de beste terroir én klimaat. Alle rode wijnen worden gemaakt met de tempranillo druif. Deze druif resulteert doorgaans in vrij zachte , soepele wijnen die erg goed geschikt zijn om te verouderen op eiken vat. Deze cuvée is een Réserve. Dwz dat de wijn min. 12 maanden rijpt op Franse en Amerikaanse eik en pas op de markt mag worden gebracht na 3 jaar. Door deze wijze van produceren wordt de wijn drinkklaar op de markt gebracht. We proeven dan ook een evenwichtige wijn met een behoorlijke middenstructuur en een mooie afdronk. Bemerkt het vele fruit in de wijn ! Meer info op www.bodegasaltanza.com

Wijn & Gerecht:

Serveer deze wijn aan 18° bij een zacht gerecht zoals konijn met kruidige saus of een zacht gegaarde lamsbout met een getomateerde saus.

Bewaartijd:

6- 8 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

BODEGAS ALTANZA, LEALTANZA RESERVA, RIOJA

<u>Producent :</u>	Altanza
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Spanje
<u>Appellatie:</u>	Rioja
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Tempranillo

Beschrijving:

Rioja is één van de bekendste wijngebieden van Spanje. Het gebied strekt zich uit van Logrono langs de Ebro richting de middellandse zee. Bodegas Altanza is gelegen in het hoogste deel van de Rioja nabij Logrono. Het is de regio met de beste terroir én klimaat. Alle rode wijnen worden gemaakt met de tempranillo druif. Deze druif resulteert doorgaans in vrij zachte , soepele wijnen die erg goed geschikt zijn om te verouderen op eiken vat. Deze cuvée is een Réserve. Dwz dat de wijn min. 12 maanden rijpt op Franse en Amerikaanse eik en pas op de markt mag worden gebracht na 3 jaar. Door deze wijze van produceren wordt de wijn drinkklaar op de markt gebracht. We proeven dan ook een evenwichtige wijn met een behoorlijke middenstructuur en een mooie afdronk. Bemerkt het vele fruit in de wijn ! Meer info op www.bodegasaltanza.com

Wijn & Gerecht:

Serveer deze wijn aan 18° bij een zacht gerecht zoals konijn met kruidige saus of een zacht gegaarde lamsbout met een getomateerde saus.

Bewaartijd:

6- 8 jaar