



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

BODEGA ALTANZA CAPITOSO, RIOJA

<u>Producent :</u>	Bodega 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. Ook deze Capitoso rijpt enkele maanden op eik. Dit geeft de wijn meer complexiteit en die typische Spaanse houttoets. De wijn is vrij donker gekleurd en heeft aroma's van rijp fruit ondersteund met een vleugje vanille die komt van de eiklagering. Hij proeft erg evenwichtig in de mond. Er is veel fruit in de smaak en dat maakt de wijn erg sappig. Meer info op www.bodegasaltanza.com

Wijn & Gerecht:

Serveer deze Spanjaard aan 16° bij gekruide vleesgerechten zoals lamsvlees of een zuiderse brochette of schenk hem bij uw zomerse barbecue.

Bewaartijd:

5 à 6 jaar



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

BODEGA ALTANZA CAPITOSO, RIOJA

<u>Producent :</u>	Bodega 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. Ook deze Capitoso rijpt enkele maanden op eik. Dit geeft de wijn meer complexiteit en die typische Spaanse houttoets. De wijn is vrij donker gekleurd en heeft aroma's van rijp fruit ondersteund met een vleugje vanille die komt van de eiklagering. Hij proeft erg evenwichtig in de mond. Er is veel fruit in de smaak en dat maakt de wijn erg sappig. Meer info op www.bodegasaltanza.com

Wijn & Gerecht:

Serveer deze Spanjaard aan 16° bij gekruide vleesgerechten zoals lamsvlees of een zuiderse brochette of schenk hem bij uw zomerse barbecue.

Bewaartijd:

5 à 6 jaar