



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

## **ALTANZA, BATTONAGE CRIANZA**

### **Producent :**

**Werelddeel:** Europa

**Land:** Spanje

**Appellatie:** Rioja

**Type wijn:** Witte wijn

**Alcoholgehalte:** 13%

**Inhoud:** 75cl

**Druivenras(sen):** Viura, sauvignon

### **Beschrijving:**

Rioja is wellicht de meest gekende wijnstreek van Spanje. Het gebied ligt in Noord-Spanje en volgt de Ebro vanuit Logrono. Altanza bevindt zich in de Rioja Alta, het beste gebied van de Rioja. Het is een modern wijnbedrijf en dat merk je aan de wijn. Bij de rode wijnen gaat men minder hout gebruiken terwijl ze bij deze blend van viura en sauvignon blanc onbetreden paden opgaan. De druiven komen van oude wijnstokken (70+) gelegen op de hogere wijngaarden tot 600m. Hij rijpt gedurende 6 maanden sur lie in nieuwe Franse eik. Elke dag battoneert men de wijn en dit gedurende 2 maanden. Bij de battonage duwt men de koek (ontstaan tijdens het gistingsproces) naar beneden om meer contact te hebben met het sap. Dit resulteert in expressieve aroma's van rijp fruit, hout en een fijne toets van citrus. Door de rijping in het vat met de pelletjes ontstaan geuren zoals brood, deeg en krenten. De smaak is vol en rijk met voldoende frisheid op het eind. Meer info op [www.bodegasaltanza.com](http://www.bodegasaltanza.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 9° bij paté van foie, gratin van vis of bij gevogelte.

### **Bewaartijd:**

4-6 jaar



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

## **ALTANZA, BATTONAGE CRIANZA**

### **Producent :**

**Werelddeel:** Europa

**Land:** Spanje

**Appellatie:** Rioja

**Type wijn:** Witte wijn

**Alcoholgehalte:** 13%

**Inhoud:** 75cl

**Druivenras(sen):** Viura, sauvignon

### **Beschrijving:**

Rioja is wellicht de meest gekende wijnstreek van Spanje. Het gebied ligt in Noord-Spanje en volgt de Ebro vanuit Logrono. Altanza bevindt zich in de Rioja Alta, het beste gebied van de Rioja. Het is een modern wijnbedrijf en dat merk je aan de wijn. Bij de rode wijnen gaat men minder hout gebruiken terwijl ze bij deze blend van viura en sauvignon blanc onbetreden paden opgaan. De druiven komen van oude wijnstokken (70+) gelegen op de hogere wijngaarden tot 600m. Hij rijpt gedurende 6 maanden sur lie in nieuwe Franse eik. Elke dag battoneert men de wijn en dit gedurende 2 maanden. Bij de battonage duwt men de koek (ontstaan tijdens het gistingsproces) naar beneden om meer contact te hebben met het sap. Dit resulteert in expressieve aroma's van rijp fruit, hout en een fijne toets van citrus. Door de rijping in het vat met de pelletjes ontstaan geuren zoals brood, deeg en krenten. De smaak is vol en rijk met voldoende frisheid op het eind. Meer info op [www.bodegasaltanza.com](http://www.bodegasaltanza.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 9° bij paté van foie, gratin van vis of bij gevogelte.

### **Bewaartijd:**

4-6 jaar