

Cerro Añón Crianza



KRAJ	Hiszpania
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Rioja
APELACJA	Rioja DOCa
SZCZEP	Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	DWWA Złoto 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.