

## Rioja 2016 Mingortiz

### DOMEIN

In 1986 ontdekte Miguel Angel de Gregorio in Briones het terroir waar hij al tijden naar op zoek was. Pas in 1996, nadat hij moeilijkheden die menig ander uit het veld geslagen zouden hebben overkomen is, ziet de eerste Allende het licht. Rioja terroir met een Bordeaux idee, gestructureerde wijnen met gemarkeerde tannines en veel minerale aromas.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

De Mingortiz is een pure Tempranillo uit een biologisch verbouwde wijngaard in Briones waar de wijn zijn naam aan te danken heeft. Het werd geplant in 1964, een perceel op het zuiden met kalkrijke bodems op 515 meter hoogte die de wijn lengte en elegantie geven. De ongemalen druiven gisten in een eikenhouten vat na een zesdaagse koude inweking. Malolactische fermentatie alsmede 16 maanden opvoeding in gloednieuwe Franse barriques. Dit is rijp maar harmonieus, modern, schoon en expressief, met de kalkachtige tannines die dat serieuze mondgevoel geven.

### DRUIVENRAS

Tempranillo

### GASTRONOMIE

Heerlijk bij stevig gekruide stoofschotels, een gegrild stukje vlees of gebakken niertjes



**BEWAARTERMIJN** 2021-2032+

**LAND** Spanje

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2016

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0,75 L

**STREEK** La Rioja

**DOMEIN** Finca Allende

**ALCOHOL** 14,5%

**SMAAKPROFIEL** -