

Finca Besaya Rioja Reserva

ROBU²ST

W I J N I M P O R T

Producent: Finca Besaya – Bodegas Isidro Milagro

Druivenras(sen): Tempranillo 100%

Streek & Land: La Rioja, Rioja Baja, Spanje

Karakter: De wijn heeft een dieprode kleur en biedt in de geur aroma's van rijp zwart fruit, eiken, ceder, vanillie en kokos. De smaak is krachtig en vol, met overvloedig zwart fruit en vanille. De afdronk is lang en kenmerkt zich door rijpe tannines.

Wijnbereiding: De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van wijngaarden tussen de 350 en 650 meter hoogte. Voor het maken van Reserva wijnen worden de ouste stokken gebruikt. Hierbij is het rendement laag en de concentratie van het sap hoog. Het sap vergist met behulp van geselecteerde gisten gedurende 15 dagen in RVS tanks. Na de vergisting wordt de wijn overgebracht naar eikenhouten vaten van 225l, een deel van de wijn ondergaat hier een malolactische gisting. De wijn blijft minimaal 3 jaar in de kelder van de bodega waarvan 30 maanden in houten vaten.

Producent & gebied: Bodegas Isidro Milagro in La Rioja beheert ongeveer 1.900 hectare aan wijngaarden, Deze wijngaarden bevatten druivensoorten als tempranillo, garnacha, graciano en maturana voor rode wijnen. Voor witte wijnen worden druivensoorten zoals viura en tempranillo blanco gebruikt, evenals sauvignon blanc, chardonnay, verdejo en malvasía.

Rioja is een vooraanstaande wijnregio in Noord-Spanje, onderverdeeld in Rioja Alta, Rioja Baja en Rioja Alavesa, elk met unieke klimaten en bodems. De regio staat bekend om zijn rode wijnen, vooral die van de tempranillo-druif. De variabele microklimaten leiden tot een breed scala aan smaken, van fruitig tot complex. Rioja-wijnen worden vaak gerijpt in eiken vaten. Naast rode wijn produceert Rioja witte wijnen, van fris tot complex. De classificatie omvat Joven, Crianza, Reserva en Gran Reserva, op basis van rijping. De regio combineert rijke tradities met moderne technieken en heeft wereldwijd erkenning voor zijn kwaliteitswijnen.

Wijn & Spijs: Een echte eetwijn die goed gaat bij rood vlees, wild, lam, stoofschotels, gerechten met paddenstoelen, gegrilde groenten, harde en blauwschimmelkazen.

Overige informatie: In de DOCa Rioja moet een rode wijn met de rijpingsterm Reserva minimaal 3 jaar in de kelders van de bodega blijven alvorens deze op de markt wordt gebracht. Van deze 3 jaar moet de wijn minimaal 12 maanden in houten vat rijpen.