

## Alegre Valgañón, Bahierra 2022

### Alegre Valgañón - 75 cl.

Something very special ! Deze wijn komt van een kleine wijngaard in Sajazarra, waarvan 2/3 ouder is dan 100 jaar en 1/3 Tempranillo is van 40 jaar oud. De uiteindelijke fieldblend zorgt ervoor dat we een lichte zeer florale wijn krijgen met veel karakter.



#### Vinificatie

Coupage van 60% Tempranillo, aangevuld met witte druivensoorten als Viura en Garnacha blanca en wat Garnacha. Enkel natuurlijke gisten voor de fermentatie. 20% hele trossen worden gebruikt. Fermentatie in grote open vaten van 500 liter. Daarna verdere rijping gedurende 14 maanden op grote houten fouders.



#### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024  
Op zijn top: 2027-2031  
Te drinken tot: 2035



#### Serveren

Best te karafferen. Schenken in Bourgogne-glas.



#### Proefanalyse

Zeer kleine productie van nauwelijks 670 flessen. Zeer licht van kleur, zoals een clarete. In de neus mooi rood fruit, noordkrieken, rode bes, zeer pinot-noir-like. Ragfijne tannines en een lange complexe finale. Voor de liefhebbers van very special stuff !



#### Wijnstijl:

Continentaal, elegant en gastronomisch



#### Assemblage

Tempranillo (60%), Viura (30%), Garnacha (10%)



#### Regio:

La Rioja



#### Appellatie:

D.O.C. Rioja



#### Wijndomein:

Alegre Valgañón



Biologisch

#### Beschrijving domein

Alegre-Valgañón is een recent domein en maakt deel uit van de Rioja'n'Roll beweging : jonge, bevlogen wijnmakers die deze starre appellatie nieuw leven willen inblazen en vooral de zaken anders willen aanpakken. Ze werken enkel met biologische wijngaarden en maken wijnen zoals hun grootouders ze in Rioja maakten. Oscar en Eva zijn gevestigd in Sajazarra, een klein dorp met nauwelijks 100 inwoners tegen de Obarenes bergen, het stuk van de Sierra Cantabria voorbij de Ebro, dus het meest westelijke stuk van Rioja. Het is ook het meest Atlantische stuk van de Rioja-appellatie. Ze zijn eerste generatie en hebben zelf alles from scratch opgebouwd. Dit heeft hen ook de kans gegeven om regeneratief te werken in de wijngaard. Ze maken hun eigen biostest en zien de wijngaard als een deel van het geheel met andere planten en bomen. Eerbied voor de hen omringende natuur en terroir is cruciaal voor hen.