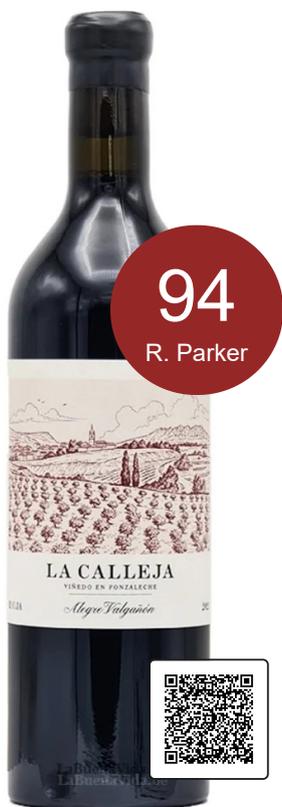


Alegre Valgañón, La Calleja Tempranillo 2021

Alegre Valgañón - 75 cl.

L'un de leurs grands crus, issu d'un vignoble situé à Fonzaleche, planté par Eva et son père en 1992. La Calleja est un classique en devenir. L'expression pure du Tempranillo par des vigneron authentiques.



Vinification

Planté sur un sol gréseux très pauvre, orienté nord-est. C'est l'un des endroits les plus frais de la Rioja. Le vin est récolté manuellement dans de petits paniers. Puis macération et fermentation avec 10% de grappes entières. La fermentation a lieu dans une grande foudre en bois de 40 hl. Après quelques semaines, élevage de 20 mois dans une foudre de 30 hl.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Optimum : 2026-2028
A boire jusqu'à : 2031



Servir

A décanter de préférence. Servir dans un grand verre à bordeaux



Analyse des essais

Beau rouge vif dans le verre. Il s'ouvre sur des fruits rouges de la forêt et des notes boisées très fines. Finale de Tempranillo élégante. Tout est magnifiquement assemblé. Tannins rugueux et longue finale élégante. Un grand classique en devenir.



Style de vin:

Continental, élégant et gastronomique



Assemblée

Tempranillo (95%), Garnacha Blanca (5%)



Région:

La Rioja



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Alegre Valgañón



Biologique

Description domaine