

# LA RIOJA ALTA

Viña Alberdi Rioja  
Reserva 2016

**38,99\$\***

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	255901
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Speculative
📅	Statut	Disponible
🏠	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🏷️	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
📍	Région	La Rioja
🏆	Qualité	Reserva
🍇	Cépage(s)	Tempranillo
%	Pourcentage d'alcool	14,5%
🎨	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	1,7
🔑	Fermeture	Liège



## INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondée à Haro, dans la Rioja Alta, en 1890, La Rioja Alta S.A. possède 4 domaines en Espagne, dont celui qui porte son nom. Le groupe détient également Torre de Oña au cœur de la Rioja Alavesa, Lagar de Cervera à Rías Baixas et Áster à Ribera del Duero. Les domaines appartenant à La Rioja Alta S.A. misent sur l'équilibre entre la tradition et la modernisation en ce qui a trait à la vinification, la gestion des vignobles et les installations.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis brillant et profonde avec des reflets cerise. Beaucoup d'intensité, arômes de fruits rouges (fraises, framboises, groseille et cerise) évoluant vers d'élégantes notes de vanille, caramel anglais, crème de café, cannelle, brioche et noisettes. L'équilibre entre acidité et alcool est marqué, tanins souples et ronds sur une finale agréable.

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Transporté sur des plateformes réfrigérées en caisses de 300 kg. Après égrappage et foulage, les raisins sont placés en cuves où se déroulent naturellement les fermentations alcoolique et malolactique. Affinement en fûts de chêne américain pendant 2 ans, neufs la 1ere année et fûts de 4 ans la 2e année. Quatre soutirages sont réalisés de manière traditionnelle, de fût en fût, en séparant à la lueur des bougies les sédiments produits lors de l'élevage.

**DANA RAJOTTE (AB)**  
(587) 334-1280  
dana.rajotte@royplus.co

**RYAN PHILLIPS (WEST)**  
(403) 835-2370  
ryan.phillips@royplus.co

**LISA JOHNSON (BC)**  
(236) 334-0999  
lisa.johnson@royplus.co