

LA RIOJA ALTA

Rioja Gran Reserva 904
2015

110,99\$*

* Prix de détail suggéré



	Code produit	283135
	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	Gran reserva
	Cépage(s)	Tempranillo 90 %
	Cépage(s)	Graciano 10 %
	Pourcentage d'alcool	12,5%
	Couleur	Rouge
	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 Rias 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 grenat. Grande complexité aromatique de fruits – fraise des bois, cerise rouge, prune, mûre et canneberge – de même que des arômes de tabac, brioche, café moulu, caramel, cèdre et cannelle. Des tanins souples et fraîcheur procurent une bouche souple et raffinée. Finale élégante et très longue.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont transportés en petites caisses dans des véhicules réfrigérés. 1er millésime de sélection optique, baie par baie. Fermentation alcoolique en cuve (21 jours) et fermentation malolactique. Les meilleures cuvées sont mises en fûts de chêne américain de 4 ½ ans âge moyen (tonneliers maison). Après 4 ans en fûts et soutirages traditionnels – à la main et aux chandelles – tous les 6 mois, l'assemblage final est mis en bouteille.



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

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

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