

SOLAR DE BECQUER GRAN RESERVA

De Finca Cuesta de la Reina, gelegen in het zuiden van de Monte Yerga, die begint op 450 meter en loopt tot 800 meter. De gronden zijn klei-kalkachtig, arm en met veel kiezelstenen. Het is een landgoed van meer dan 120 hectare dat al vier generaties lang aan de familie toebehoort en waarin de wijngaard altijd al is gecultiveerd. De gemiddelde leeftijd van de wijngaarden is ongeveer 25 jaar en na een zorgvuldige controle van de wijngaard worden de druiven geoogst op het optimale moment van rijping. Recensie: Good wine, nice and smooth. Very (maybe over) ripe tannins, full body. With a lot of toast and medium + alcohol. Red berries, dried plum, liquiris, but drink it now! It can't stay in your seller for two more years. Concours Mondial Bruxelles, Medaille d'Or 2020

Vinification

De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks met inheemse gist. Zodra de gisting is voltooid, wordt de wijn gedurende ten minste 10 dagen gemacereerd. De rijping gebeurt in Amerikaanse eiken vaten met een gemiddelde leeftijd van 5 jaar en blijft daarin ten minste 24 maanden. Gedurende deze tijd wordt de wijn zes rekken keer overgepompt. Nadat de wijn is geklaard, wordt hij gebotteld en blijft hij minstens 36 maanden in de fles voordat hij op de markt wordt gebracht.

Smaakimpressie

Baksteenrode kleur van het ouderen van de wijn. Helder, complex en met een goede intensiteit in de neus, aroma's van rood fruit goed gecombineerd met die van veroudering, balsamico, kruiden (peper), tabak en leer. Goede structuur, lekker, breed, zacht maar met karakter en een goede harmonie in de smaken. Complex en elegant via retronasaal.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2011	13.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Escudero

Klimaat
Continentaal

Appelatie
D.O. Ca Rioja Oriëntal

Druiven
Tempranillo
Garnacha
Mazuelo

Domein

Bodem
Kalk
Leem

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Foodpairing
Rood vlees
Groot en klein wild
Wildstoofpot
Braadstukken
Iberische ham
Belegen kazen