



La Sorda "Tempranillo" - Rioja D.O.C. 2020- 75cl

Van deze La Sorda worden er op jaarbasis maar 1200 flessen geproduceerd. De manier van werken voor deze wijn is zeer arbeids intensief. De tempranillo druiven worden vergist in open eiken vaten en met de hand geroerd. Na afloop van de gisting, worden de vaten gereinigd en gedicht en gaan de wijnen opnieuw in de vaten om te rijpen gedurende 12 maanden. Na deze rijping krijgen deze wijnen nog een flesrijping van 5 jaar alvorens ze op de markt komen. Het resultaat is een schitterende wijn die onmiddellijk kan gedronken worden. Mond : Een fluwelige aanzet met prachtig fruit, zachte eiktoetsen en verfijnde tanninge. De afdronk is rijk, lang en elegant.

Neus : Complexe aroma's van veenbes, framboos, vanille, cassis en zoethout.

Kleur : Donkerrood.

Deze wijn past goed bij: entrecote, grillades, halfzachte kazen, ossenhaas en tournedos gebakken of gegrild



24.94 EUR

Artcode: 00043105

[Wijnen](#), [Rode wijn](#)

Extra informatie

Kleur/type	Rood
Jaar	2020
Fles	75cl
Alcohol	13,5%
Land	Spanje
Regio	Rioja

Wijnhuis	Bodegas Loli Casado
Druif	Tempranillo
Smaak	Evenwichtig, Rond - Zacht, Vol
Gerecht	Entrecote, Grillades, Halfzachte kazen, Ossenhaas, Tournedos gebakken of gegrild