Rioja Crianza, Real Agrado



Deze Rioja Crianza van Real Agrado is de perfecte combinatie van traditie en moderniteit, waarbij Grenache en Tempranillo samenkomen om een zeer elegante wijn te creëren. Met zijn aroma's van rode en zwarte bessen, geroosterde tonen, anijs en cacao belichaamt hij het evenwicht tussen kracht en frisheid. Een gestructureerde, licht kruidige wijn die rondheid en persistentie combineert, ideaal voor liefhebbers van toegankelijke bewaarwijnen.

Oorsprong: De druiven voor deze Rioja Crianza zijn afkomstig van twee uitzonderlijke percelen van het domein Real Agrado: “La Lobera”, aangeplant in 1992 op steenachtige en alluviale bodems, en “Las Planas”, aangeplant in 1980 op klei-kalkbodems. Deze complementaire terroirs, gelegen in Rioja Oriental, bieden ideale omstandigheden voor de teelt van Grenache en Tempranillo. De steenachtige bodems van La Lobera geven de wijn concentratie en frisheid, terwijl de klei-kalkbodems van Las Planas hem structuur en mineraliteit geven. Het klimaat van de regio, dat zowel door de Atlantische als de mediterrane wind wordt beïnvloed, zorgt voor een langzame en harmonieuze rijping van de druiven, wat intense aroma's en een mooie complexiteit garandeert.

Druiven: 50% Garnacha & 50% Tempranillo

Vinificatie: Deze wijn is een assemblage van gelijke delen Grenache en Tempranillo. Na een afzonderlijke vinificatie in roestvrijstalen tanks rijpt hij 14 maanden in eikenhouten vaten (80% Amerikaans, 20% Frans), waardoor hij complexe aroma's van vanille, cacao en kruiden krijgt, terwijl de frisheid van het fruit behouden blijft. De rijping op vat zorgt voor rondheid en een elegante structuur, typisch voor de grote Rioja Crianza's.

Degustatie: De intense paarsrode kleur met robijnrode schitteringen verraadt een wijn met een hoge concentratie. In de neus verleidt hij met aroma's van bramen, rode bessen en zwarte kersen, verrijkt met toetsen van vanille, cacao en zoete kruiden afkomstig van de rijping op vat. In de mond is hij vlezig en evenwichtig, met zijdezachte tannines, een mooie structuur en een frisse, licht kruidige afdronk.

Bewaarpotentieel: 4-6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij rijke en smaakvolle gerechten, zoals gegrild rood vlees, stoofschotels, gerijpte kazen of gerechten op basis van paddenstoelen. Door zijn complexe profiel en rijping op vat past hij ook uitstekend bij mediterrane gerechten of uitgebreide tapas.

- Merguez en rode bonen
- Paprika's gevuld met lamsgehakt
- Kwartels of patrijs met druiven
- Rosbief
- Varkenshaas met pikante kaassaus
- Spaanse charcuterie
- Lendestuk in wijnsaus
- Gegrilde lamskotelet
- Varkensgebraad in mosterdsaus

- Couscous
- Kalfsniertjes met mosterdsaus
- ...