

Reserva Rioja 2017

Bodegas Olarra



Ce Reserva de la prestigieuse région espagnole de la Rioja est au début de sa fenêtre de consommation. Déjà prêt à être dégusté, il présente également un excellent potentiel de garde. Lors du concours de l'International Wine Challenge, cette cuvée remporte une médaille d'OR et 95 points !

Type	Rouge
Producteur	Bodegas Olarra
Région	Rioja
	Tempranillo
	Garnacha
Cépage	Mazuelo
	Graciano
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2025
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Points IWC

« Épicé avec des notes grillées et de prunes acidulées. La bouche est subtile et ferme. Stylé et équilibré. À déguster maintenant ou dans 20 ans. »

Note de la rédaction

Ils font partie de la plus belle tradition espagnole : les vins 'Reserva' élevés pendant une longue période en fûts et en bouteilles. Rares sont les pays viticoles à proposer sur le marché des cuvées à un prix si raisonnable et autant prêtes à être dégustées. Et lorsqu'elles proviennent de la célèbre région de la Rioja, comme notre convaincant 'Cerro Añón' Reserva 2017, les amateurs de vins rouges à leur apogée peuvent être certains qu'ils ont fait l'acquisition d'une valeur sûre épatante. Les critiques sont unanimes et décernent d'excellentes notes. Ce vin est tout simplement délicieux : l'élégance légendaire de la Rioja et les arômes fruités du cépage tempranillo s'équilibrent à merveille.

Note de dégustation

La robe rouge grenat brille de mille feux et présente des contours orangés. Le riche bouquet exhale des parfums de fruits rouges bien mûrs, de cacao, de vanille et de tabac de La Havane. En bouche, le vin révèle des arômes intenses de fruits et de chêne d'une harmonie parfaite. Il est prêt à être dégusté et enveloppe bien le palais. La finale fruitée-épicée typique de la Rioja est digne d'un véritable Reserva.

Accords mets & vin

Une cuvée de la Rioja convient particulièrement bien avec du porc ou de l'agneau. Une paella classique ainsi qu'un tajine végétarien aux pois chiches feront également l'affaire. Le fromage espagnol manchego sera également un accompagnement de choix, tout en respectant la devise : plus le vin est âgé, plus le fromage devra être affiné.

Domaine

Entre tradition et modernité

La Bodega Olarra a ouvert ses portes en 1973. Depuis, le domaine, situé au cœur de la région viticole de la Rioja, à Logroño pour être exact, est devenu l'un des meilleurs producteurs des environs. Bâti en forme de Y, il est désigné avec le plus grand respect comme la 'cathédrale de la Rioja'. Afin de pouvoir mesurer la grandeur de cette exploitation impressionnante, il suffit de compter les fûts que le chai abrite. On y trouve 26 000 pièces en chêne français et américain, dans lequel sont élevées les cuvées Crianza, Reserva et Gran Reserva. Chez Olarra, les vigneronniers allient à la perfection vinification moderne avec stylistique traditionnelle. Et c'est exactement ce qui rend les vins si uniques et fait leur succès !

Un Reserva espagnol dans les règles de l'art

Les raisins à l'origine du vin rouge 'Cerro Añón' Reserva 2017 proviennent de différentes zones de la Rioja. Ils sont rigoureusement sélectionnés et macèrent durant environ 18 jours à une température de 29°C. Des fûts de bois américain sont majoritairement utilisés pour la fermentation malolactique et l'élevage de vingt mois. Après quoi, le vin se repose pendant 18 mois en bouteilles avant de recevoir le label de qualité Reserva.