

## **Domein**

### **Eguren Ugarte**

De wijn is afkomstig van de wijngaarden “El Monte”, die gelegen zijn in het domein Heredad Ugarte. De “Tolono” bergketen beschermt de wijngaarden tegen de koude noordenwinden en vormt een micro klimaat wat ideaal is voor de rijping van de druiven. Het domein omvat 130 ha wijngaard gelegen op de beste klei en kalkbodems in de Rioja (Alavesa) streek. 85% van de wijngaarden wordt beplant met de traditionele Tempranillo druif en de overige 15% wordt beplant met Grenache, Graciano en Mazuelo van gemiddeld 40 jaar oud.

## **Vinificatie**

De druiven voor deze wijn komen van oude druivenstokken (30-50 jaar oud). De wijn ondergaat zijn gisting en een maceratie gedurende 3 weken op een temperatuur van 26 - 28°C. De malolactische gisting gebeurt 80% in de gistingstanks en 20% op vat. De wijn rijpt 16 maanden op Franse en Amerikaanse eiken vaten en daarna nog 20 maanden op fles alvorens te commercialiseren.

## **Smaak**

Deze wijn heeft een kersenrode kleur en een gelaagd en complex aroma. Naast de rijpe kersen en drop, ruiken en proeven we ook vanille, toast en hazelnoot. De fluwelen tannine geven deze wijn een vol, sappig en rond gevoel.

## **Gerechten**

Kaas - hard | Wild - everzwijn | Lam | Barbecue

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Tempranillo, Graciano

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex royaal

