A.O.C. Rioja

Arnegui Crianza

Arnegui Crianza est exclusivement produit à partir des meilleures vignes de nos vignobles sélectionnés de La Rioja Alta. Les raisins Tempranillo sont sélectionnés sur des vignes anciennes d'une petite production. Le résultat est un vin qui associe la structure tannique typique de la Rioja à un caractère empreint d'élégance.

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités.

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À 15ºC**

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge rubis profond avec des teintes de violet. Le bouquet est succulent, avec des arômes fruités de cerises, de groseilles et de zeste d'orange, combinés à des touches d'herbes séchées et de subtiles notes intégrées de chêne. Les arômes sont reflétés par les saveurs du palais avec des tannins ronds et doux ainsi que des notes subtiles d'épices.

Accords

Un accompagnement idéal pour les amuse-bouche raffinés, comme les tomates farcies aux pignons, les poivrons marinés et grillés, les viandes et les fromages affinés.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés à maturité optimale. Une période de macération à froid est ensuite réalisée pour extraire la couleur des peaux et les arômes des fruits. La fermentation dans des cuves en acier inoxydable a lieu à une température contrôlée entre 25 et 28ºC pendant une période de 10 à 12 jours. C'est ensuite l'étape de la fermentation malolactique pendant une période allant de 5 à 10 jours. Le vin est ensuite vieilli pendant une période de 12 mois dans des fûts neufs en chêne américain.

Derniers Prix

OR
2025 Bacchus: Arnegui Crianza 2021
2025 Berliner Wine Trophy: Arnegui Crianza 2021
2025 Mundus Vini: Arnegui Crianza 2021
ARGENT
2025 The Rioja Masters: Arnegui Crianza 2021
2025 Concours Mondial de Bruxelles: Arnegui Crianza 2021
2025 The Drink Business Asia Masters: Arnegui Crianza 2021
2025 Sakura Awards : Arnegui Crianza 2021
2025 Japan Wine Challenge: Arnegui Crianza 2021