



## A.O.C. Rioja Arnegui Reserva

Arnegui Réserve est exclusivement produit à partir des meilleurs raisins tempranillo de La Rioja Alta, provenant de vieilles vignes 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, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13,5 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Entre 16°C et 11°C.**

### Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge intense avec des franges rubis subtiles. Le bouquet présente un arôme complexe de fruits secs et de mûres arrivées à maturité, un soupçon de cuir et des nuances de vanille. Sur le palais, le vin est très doux et rond, mûr avec une texture soyeuse et des nuances subtiles d'herbes. Le vin a une fin en bouche persistante et chaleureuse.

### Accords

Un excellent accompagnement pour les viandes grillées, le risotto, le ragoût avec des pâtes fraîches, le gibier, les rôtis et les volailles.

### Informations techniques

Après une récolte à la main, les raisins sont placés dans des cuves en acier inoxydable. Le moût reste ensuite en contact avec les peaux pendant 2 à 3 jours afin d'extraire les couleurs et les tannins. Commence ensuite la fermentation alcoolique de 8 à 12 jours à une température entre 26°C et 28°C, avant la fermentation malolactique à 20°C. Le vin vieillit par la suite pendant 18 mois en fûts de chêne américain puis 18 autres mois en bouteille.

## Arnegui Reserva

### Derniers Prix

#### **92 POINTS**

2022 James Suckling: Arnegui Reserva 2017

#### **DOUBLE OR**

2023 Sakura Wine Awards: Arnegui Reserva 2017

#### **OR**

2024 Concurso Mundial de Bruselas: Arnegui Reserva 2018

2023 Berliner Wine Trophy: Arnegui Reserva 2018

#### **ARGENT**

2023 The Global Rioja Masters: Arnegui Reserva 2018

2023 Mundus Vini: Arnegui Reserva 2018