



## Cortijo – Estate bottled

### Description

Deze Rioja Alta heeft in de neus hints van framboos, gekonfijte kers en witte peper wat zorgt voor wat power en een rokerige toets. In de aanzet doet het wat denken aan confituur met een scala van rode en zwarte bessen die pittiger wordt als het wat meer in contact komt met lucht. De nadronk is sappig, strak met subtiele tannines en een vleugje zoethout.

**IWC 2014: 89/100**

**In het verleden:**

**IWC 2013: 89/100**

**Robert Parker 2012: 88/100**

**IWC 2012: 88+/100**

Wat maakt deze wijn zo uniek? Dit is een mooi voorbeeld van puur fruit afkomstig van wijngaarden in eigen geheel uit de Rioja Alta. De nadruk ligt hier op het fruit en niet zozeer op de houtlagering. An incredible value! Met deze woorden omschrijft Robert M. Parker, JR. Cortijo Tinto "I cannot think of another Rioja at this price level that offers this much character and fruit".

Rioja is de meest prestigieuze wijnregio van Spanje en voor de jongere of neofiet wijndrinkers die meer wil te weten komen over deze magische wijnstreek, zijn druiven en zijn wijnen... is er geen beter voorbeeld dan Cortijo Tinto. Cortijo betekent 'cottage' of 'schuur', een verwijzing naar het feit dat de kleine producenten, vaak betere wijn produceren dan de prestigieuze wijnkastelen in Rioja. De filosofie van de Cortijo is zeer eenvoudig maar zeer effectief: om betere wijn te maken, moet je betere druiven oogsten. Cortijo verbetert de kwaliteit van zijn wijnen door een beter werk te leveren in de wijngaarden in eigen beheer. In plaats van een kasteel te bouwen of een mooi proeflokaal, kiest Cortijo voor het belangrijkste ingrediënt, de druiven. Cortijo is een soort van "non-profit" organisatie. Het is heel moeilijk om zo'n zuivere uitdrukking van Rioja te vinden in deze prijsklasse.

100% Tempranillo, biologisch aangeplante wijnstokken van 1969-1995.

De vijftien percelen die deel uitmaken van dit mooi voorbeeld van een Rioja Alta (Zone 3) bevinden zich in twee verschillende steden, Briones en Arenzana, beide gelegen op ongeveer 568 meter

hoogte. In Briones, bestaat de bodem uit een dunne rode kleilaag en zand. In Arenzana bestaat de bodem uit zand met alluviale sedimenten. De klimatologische omstandigheden van dit gebied zijn zeer gunstig voor de wijnbouw. De gemiddelde temperatuur van april-oktober is 16°C met 183 mm jaarlijkse neerslag. De gematigde warme dagen en koele nachten van dit Continental Atlantisch klimaat dwingt de druiven langzaam te rijpen, wat resulteert in wijnen met helderder aroma's en meer fruit.

Vinificatie en lagering: Na de oogst blijven de schillen bij het ongegist sap voor zo'n 5 dagen op 7°C. Deze Pre-fermentatie "koude maceratie" heeft als doel meer aroma's, kleur en smaak uit de schil te halen. Nadat de fermentatie is afgerond, blijven de schillen nog zo'n 10 dagen in de roestvrije stalen tanks om alle heilzame tannines en kleur af te geven. Vervolgens gaat 50% van de wijn voor zo'n 2 à 3 maanden in 3 jaar oude Franse eiken vaten de gaat in roestvrij stalen tanks. Het eik heeft zuurstof aan de wijn wat zorgt voor zachtere tannines, een betere integratie en evenwicht van alle componenten zonder een eiken smaak mee te geven aan de wijn.

## PRODUCT TYPE

1. simple

## PRODUCT CAT

1. Medium rood

## PRODUCT TAG

1. La Rioja
2. Medium rood
3. rood
4. Spanje
5. wijn

## PA APPELLATIE

1. Rioja DOC

## PA BEDRUIVING

1. Tempranillo

## PA DRINK-BIJ

1. begeleider bij het eten
2. coq au vin
3. duif
4. feestelijke gerechten met fijne groentjes
5. kalfsfilet met zachte kruiden
6. kip
7. koude gerechten
8. licht kruidige gerechten
9. rood vlees

10. stoofpot
11. varkensvlees
12. vis
13. wit vlees
14. wit vlees met saus
15. zuiderse gerechten

## **PA INHOUD**

1. 1,5L
2. 75cl

## **PA JAARTAL**

1. 2021

## **PA LANDEN**

1. Spanje

## **PA STREEK**

1. La Rioja