



SAUTER

WIJNEN



Bodegas Casa Primicia Flor de Primicia 2021 Rioja DOC

Kleur

Geelgoud. De rijping op eikenhout is waarneembaar in de kleur.

Neus

In het begin ietwat gesloten, maar dat duurt gelukkig niet lang. Complexe neus met tonen van hout, geroosterd brood, tropisch fruit als banaan, maar ook perzik en peer.

Smaak

Iets mollige aanzet, maar dankzij fraaie zuren op geen enkele wijze massief of ongenuanceerd. Goed gedoseerde rindsheid waardoor het aantrekkelijk en verteerbaar blijft. Het hout is goed geïntegreerd. Smaakvolle en royale lengte met hints van peer en butterscotch.

Bodem

De wijngaard van Bodegas Casa Primicia profiteert van het zachte microklimaat van het gebied en strekt zich uit van de landgoederen in de uitlopers van het Cantabrië-gebergte tot de vlaktes bij de rivier de Ebro. Bergketen en rivier, de natuurlijke grenzen van een graafschap dat leeft van en voor wijn, de Rioja Alavesa. De druiven voor deze wijn komen van de Carravalesca wijngaard. De bodem is voornamelijk kalksteen met een toplaag van klei.

Vinificatie

Manuele oogst. Het inweek proces duurt 2 dagen, gekoeld. Alcoholische gisting op barriques van zowel Amerikaans als Frans eikenhout. Persen gebeurt pneumatisch. De wijn rijpt in contact met de fijne gistsporen gedurende 6 maanden.

Culinair

Ideaal voor diegene die graag wat rijker wit drinkt, maar uiteraard ook goed inzetbaar aan tafel: tagliatelle met paddenstoelen roomsaus, gegrilde zeebaars, gebakken kalfszwezerik, parelhoen met dragonsaus en gerijpte schapenkaas.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2025

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75