



SAUTER

WIJNEN



Bodegas Casa Primicia Reserva 2017 Rioja DOC

Kleur

Hechte paarsrode kleur; intens. De lange rijping op eikenhout (18 maanden) lijkt niet eens zo gek veel vat op de kleur te hebben gehad.

Neus

Dit is rioja in optima forma. Zeer goed herkenbaar door de concentratie, houtrijping ((Frans en Amerikaans) en het subtiel zwoele karakter. Fractie animaal, dus stal en paardenvacht, als de wijn net is ingeschonken, maar dat maakt alras ruimte voor gedroogde vruchten (vijgen, dadels gehuld in chocolade) en bramenconfiture. Goed geïntegreerde houttonen. Subtiel gekruid: eucalyptus en rozemarijn.

Smaak

Zijdezachte en compleet mondvullende aanzet. Knap hoe het dankzij de frisse wijnzuren niet massief of overdonderend wordt. Solide, maar zeker niet strenge tanninestructuur. Wel een 'bite', maar niet hard of drogend. Goede dosis sap. En de finale? Die is lang, heel lang... met frisse tegenzin lijkt de wijn de mond te verlaten... er komt haast geen einde aan!

Bodem

Wijngaarden liggen in het hoger gelegen Alavesa gebied. De bodem (combinatie van klei en kalk) is weinig vruchtbaar en de wortels moeten diep gaan. Men kiest hier voor minder stokken per hectare vanwege de onderlinge concurrentie in dit wat rauwe landklimaat (als in Châteauneuf-du-Pape). De stokken zijn 38 jaar oud.

Vinificatie

Handmatig geoogst in opvallend kleine bakjes van 15 kg om de druiven zo onbeschadigd mogelijk ter verwerking in de kelder te krijgen. Ontstelen, zacht kneuzen en vergisting op een temperatuur van 25 tot 28 graden in roestvrijstalen gistkuipen met temperatuursbeheersing. De wijn rijpt na de appelmelkzurengisting gedurende 18 maanden op Frans (6 maanden) en Amerikaans (12 maanden) eikenhout, wordt dan zacht gefilterd en vervolgens op fles gebracht.

Culinair

Fijne dinerwijn: lamsvlees van de rooster en lichtere wildgerechten. Langzaam gegaarde rundvleesgerechten (en dat hoeven niet de meest edele delen te zijn). Beleggen kaas op basis van koemelk.

Druif/Druiven

100% Tempranillo.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75