



Bodegas Casa Primicia Joven 2023 Rioja DOC

Kleur

Vitale purperpaarse kleur; de jeugd spat er van af!

Neus

Zo'n Joven, een rioja met een zeer geringe houtrijping, barst altijd van het fruit. En ook hier is dat het geval! Puur, basaal en zonder opsmuk. Zowel rode als zwarte vruchten, met name in verse vorm. Niet geurend naar confiture/overrijpheid dus, maar juist naar vers geoogst zomerfruit. Echt uitnodigend!

Smaak

Zoals verwacht een bijna overrompelende sappigheid in de aanzet. Dit biedt direct plezier! Ook eenmaal in de mond een grote, ongebreidelde dosis sap. Zo gul en genereus dat de tannines volledig zijn ingepakt. Heerlijk vitaal glas wijn zonder dat de roots, la Rioja, uit het oog wordt verloren.

Bodem

Wijngaarden liggen in het hoger gelegen Alavesa gebied. De bodem 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).

Vinificatie

Handmatig geoogst in een 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 25-28 graden C. in RVS gistkuipen met temperatuursbeheersing. De wijn rijpt na de appelmelkzurengisting gedurende 4 maanden op Amerikaans eikenhout, wordt dan zacht gefilterd en op fles gebracht.

Culinair

Een plezierwijn van de eerste orde en dus prima om zo 'los' te drinken. Iets gekoeld heeft onze voorkeur. Met wat tapas binnen handbereik heeft u dan weinig meer nodig... Maar schenk 'm gerust bij een Paella Valenciana of bij huisgemaakt gehaktbrood.

Druif/Druiven

100% Tempranillo.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75