

białe półsłodkie

Wina spełniające wymagania jakościowe mogą korzystać z certyfikatu pochodzenia Denominación de Origen Calificada (DOCa). Rioja uzyskała to zaszczytne miano jako pierwsza w 1991 roku. Region dzieli się na trzy strefy: Rioja Alta (najwyżej położona, w zachodniej części), Rioja Baja (w baskijskiej prowincji Araba) oraz Rioja Alavesa (na wschód od Logroño, największego miasta regionu). Komisja nadzorująca przyznająca certyfikat D.O.C (*Consejo Regulador*) zezwala na wykorzystanie następujących szczepów winorośli:

- czerwone: sztandarowe tempranillo wraz z garnachą, graciano, mazuelo i maturana tinta
- białe: viura, malvasía de rioja, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca, turruntés de rioja i od 2007 chardonnay, sauvignon blanc i verdejo.

Produkuje się przede wszystkim wina czerwone, ale także różowe i białe. Za klasyczną czerwoną rioję uchodzi kupaż 70% tempranillo, 15% garnachy, 7,5% graciano i 7,5% mazuelo. Tradycyjna biała rioja ma ok. 95% winogron viura i 5% malvasía.



Szczepy:

VIURA 90%, Malvasiade Rioja 10%

DOCa Rioja

Charakterystyka wina

- alkohol: 12,00 %

- cukier resztkowy: 30,50g/l

- kwasowość: 5,00 g/l

Opis:

kolor: delikatna złota barwa z zielonymi refleksami

bukiet: delikatny zapach żółtego melona z migdałową nutą

smak: doskonale zbalansowany cukier z kwasowością, soczyste, pełne.

serwowanie: 6-8°C, doskonale pasuje do pikantnych dań kuchni azjatyckiej

czerwone wytrawne

Wina spełniające wymagania jakościowe mogą korzystać z certyfikatu pochodzenia Denominación de Origen Calificada (DOCa). Rioja uzyskała to zaszczytne miano jako pierwsza w 1991 roku. Region dzieli się na trzy strefy: Rioja Alta (najwyżej położona, w zachodniej części), Rioja Baja (w baskijskiej prowincji Araba) oraz Rioja Alavesa (na wschód od Logroño, największego miasta regionu). Komisja nadzorująca przyznająca certyfikat D.O.C (*Consejo Regulador*) zezwala na wykorzystanie następujących szczepów winorośli:

- czerwone: sztandarowe tempranillo wraz z garnachą, graciano, mazuelo i maturana tinta
- białe: viura, malvasía de rioja, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca, turruntés de rioja i od 2007 chardonnay, sauvignon blanc i verdejo.

Produkuje się przede wszystkim wina czerwone, ale także różowe i białe. Za klasyczną czerwoną rioję uchodzi kupaż 70% tempranillo, 15% garnachy, 7,5% graciano i 7,5% mazuelo. Tradycyjna biała rioja ma ok. 95% winogron viura i 5% malvasía.

Crianza – wina wysokiej jakości; wina czerwone leżakują od 2 do 3 lat, w tym przynajmniej rok w dębowych beczkach (dla win białych ten okres jest skrócony do 6m.)



Szczepy:

Tempranillo 80%, Mazuelo 15%, Graciano 5%
DOCa Rioja

Charakterystyka wina

- alkohol: 13,00 %
- kwasowość: 5,30 g/l
- cukier resztkowy: 1,40g/l

o dużym potencjale do starzenia

Opis:

dojrzewanie: stalowe zbiorniki i beczka dębowa 18 m-cy

kolor: głęboki wiśniowy

bukiet: dominują czerwone owoce z pikantnymi nutami

smak: wyczuwalna nuta wiśni, śliwki i lukrecji; w tle delikatna wanilia; doskonale zrównoważony poziom tanin

serwowanie: 16-18°C, do polędwicy wołowej przyprawionej aromatycznymi ziołami

czerwone wytrawne

Wina spełniające wymagania jakościowe mogą korzystać z certyfikatu pochodzenia Denominación de Origen Calificada (DOCa). Rioja uzyskała to zaszczytne miano jako pierwsza w 1991 roku. Region dzieli się na trzy strefy: Rioja Alta (najwyżej położona, w zachodniej części), Rioja Baja (w baskijskiej prowincji Araba) oraz Rioja Alavesa (na wschód od Logroño, największego miasta regionu). Komisja nadzorująca przyznająca certyfikat D.O.C (*Consejo Regulador*) zezwala na wykorzystanie następujących szczepów winorośli:

- czerwone: sztandarowe tempranillo wraz z garnachą, graciano, mazuelo i maturanana tinta
- białe: viura, malvasía de rioja, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturanana blanca, turruntés de rioja i od 2007 chardonnay, sauvignon blanc i verdejo.

Produkuje się przede wszystkim wina czerwone, ale także różowe i białe. Za klasyczną czerwoną rioję uchodzi kupaż 70% tempranillo, 15% garnachy, 7,5% graciano i 7,5% mazuelo. Tradycyjna biała rioja ma ok. 95% winogron viura i 5% malvasía.

Reserva – wina bardzo wysokiej jakości; wina czerwone dojrzewają trzy lata, w tym co najmniej rok w dębowych beczkach; wina białe dojrzewają 2 lata w tym minimum 6 miesięcy w dębowych beczkach.



Szczepy:

Tempranillo 80%, Mazuelo 15%, Graciano 5%
DOCa Rioja

Charakterystyka wina

- alkohol: 13,50 %
- kwasowość: 5,10 g/l
- cukier resztkowy: 1,40g/l

o dużym potencjale do starzenia: rok 2020

Opis:

dojrzewanie: stalowe zbiorniki i beczka dębowa 24 m-cy

kolor: głęboki wiśniowy

bukiet: dominują dojrzałe czerwone owoce, nuta dębu i pieprzu

smak: dobrze zbudowane, aksamitne, dojrzałe taniny; doskonale zrównoważone

serwowanie: 16-18°C, do mięs wołowych, wino lubi dominować, a więc muszą się mu przeciwstawić pikantne przyprawy

czerwone wytrawne

Wina spełniające wymagania jakościowe mogą korzystać z certyfikatu pochodzenia Denominación de Origen Calificada (DOCa). Rioja uzyskała to zaszczytne miano jako pierwsza w 1991 roku. Region dzieli się na trzy strefy: Rioja Alta (najwyżej położona, w zachodniej części), Rioja Baja (w baskijskiej prowincji Araba) oraz Rioja Alavesa (na wschód od Logroño, największego miasta regionu). Komisja nadzorująca przyznająca certyfikat D.O.C (*Consejo Regulador*) zezwala na wykorzystanie następujących szczepów winorośli:

- czerwone: sztandarowe tempranillo wraz z garnachą, graciano, mazuelo i maturana tinta
- białe: viura, malvasía de rioja, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca, turruntés de rioja i od 2007 chardonnay, sauvignon blanc i verdejo.

Produkuje się przede wszystkim wina czerwone, ale także różowe i białe. Za klasyczną czerwoną rioję uchodzi kupaż 70% tempranillo, 15% garnachy, 7,5% graciano i 7,5% mazuelo. Tradycyjna biała rioja ma ok. 95% winogron viura i 5% malvasía.

Gran Reserva – wina o najlepszej jakości z wyjątkowo dobrych roczników; wina czerwone leżakują w dębowych beczkach co najmniej dwa lata, a następnie co najmniej trzy lata w butelkach. Wina białe muszą leżakować 4 lata, w tym co najmniej 6 miesięcy w dębowych beczkach.



Szczepy:

Tempranillo 80%, Mazuelo 15%, Graciano 5%
DOCa Rioja

Charakterystyka wina

- alkohol: 13,50 %
- cukier resztkowy: 1,30g/l
- kwasowość: 5,50 g/l

o dużym potencjale do starzenia: rok 2030

Opis:

dojrzewanie: stalowe zbiorniki i beczka dębowa 30 m-cy

kolor: głęboki wiśniowy

bukiet: eleganckie, dojrzałe czerwone owoce, rodzyнки, obecne aromaty skóry i cedru

smak: dobrze zbudowane, zrównoważone, mocne w smaku i o długim finiszu

serwowanie: 16-18°C, podawać do polędzwicy, steków - do dań o intensywnym smaku