



## Duquesa de la Victoria Rioja Reserva DOC

### Algemeen

Bodegas Valdelana is gesitueerd in Elciego, de geboorteplaats van Rioja Alavesa wijnen. Elciego ligt tussen de Sierra de Cantabria bergen en de Ebro rivier. Drie essentiële kwaliteitsfactoren maken deze wijn, namelijk bodem, klimaat en druivenras.

De bodem, een combinatie van kalk en klei, en het micro-klimaat, met bescherming tegen de noordelijke wind door de bergen, zijn ideale omstandigheden om een druif tot zijn volle recht te laten komen. Dit gecombineerd met veel zon zorgt voor volle, rijpe druiven.

Deze wijnen vertegenwoordigen met verve hun regio door finesse en elegantie te combineren met duidelijke persoonlijkheid.

Deze 100% Rioja-wijn van het Reserva type bestaat uit 95% Tempranillo en 5% Graciano.

De druiven worden mid oktober geoogst en fermenteren dan in gekoelde inox-tanks voor 18 dagen aan een gecontroleerde temperatuur van 27-28°C.

Tijdens het rijpingsproces maakt Juan Jesus Valdelana gebruik van eiken vaten (50% Amerikaanse eik en 50% Franse Allier-eik).

De gemiddelde vatleeftijd is 3 jaar. Waardoor het houteffect gedurende de 24 maanden rijping mooi versmolten is.

Na de bottling blijft de wijn nog 12 maanden nagenieten in de kelder.

### Soort

Rood complex

### Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

### Druif

Graciano, Tempranillo

### Land

Spanje

### Regio

Rioja

### Jaargang

2017

### Rijping

Oude vaten

### Vatrijping

24 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Intens kersenrood.

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto:koen@lartduvin.be)  
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



## Geur

De Duquesa Reserva heeft een breed pallet. Gaande van zwart rijp fruit (bramen, bosbessen) naar kruidigheid (peper, eucalyptus) tot zelfs floraliteit (rozen). Het etiket is dan ook niet voor niets voorzien van de nodige florale kenmerken. De fijne animaliteit komt nu reeds naar boven en manifesteert zich in aroma's van drop, vanille, koffie en chocolade. Deze zullen de komende jaren meer de bovenhand nemen.

## Smaak

Frisse zuren verraden zijn jeugdigheid en de aanwezige, maar beperkte tannines benadrukken nogmaals het potentieel. Voorlopig accentueert deze wijn zich duidelijk op het fruitige en florale karakter. Vooral in de afdronk merkt men het potentieel en de houtlagering die zijn ding doet. Elegant, evenwichtig, smaakvol, krachtig en droog op het einde. De komende jaren zal deze klassieker zijn geheimen één voor één prijsgeven en het aardse en animale de vrije loop laten. Het frisse karakter zal plaatsmaken voor body en tertiaire aroma's voor zover dit nog niet aanwezig is ...

## Gastronomie

De 24 maanden houten opvoeding zorgen ervoor dat deze Rioja-wijn reeds de bourgondische keuken van antwoord kan dienen.

Lekker bij kruidige gerechten en gegrild vlees, stoofpotjes en wildgerechten. Kan ook een stukje hard gerijpte kaas naast zich dulden.

## Lekker bij

BBQ, Haarwild, Kalfsvlees, Kazen, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

## Alcoholgehalte

13.50 %

## Inhoud

750.00 ml/stuk

## Sluiting fles

Kurk

## Medailles en onderscheidingen

- 91/100 Guia Penin 2013

## Minimaal bewaarpotentieel

10 jaar

LartduVin

KARAKTERVOLLE WIJNEN MET VERHAAL



Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto:koen@lartduvin.be)  
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.