

# DAREWINES

S O M M E L I E R   S E L E C T E D   W I N E S

## Sélection de Vin

### Rioja Crianza Bodegas Valoria

<b>EIGENAAR:</b>	Bodegas Valoria
<b>LAND:</b>	Spanje
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Rioja
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	100% Tempranillo
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Klak- en ijzerhoudende kleibodems.
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel met 12 maanden rijping op Amerikaans eiken
<b>ALCOHOL:</b>	13,5% vol
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	16 – 18 ° C.
<b>GLASWERK:</b>	Syrah/Chianti glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rood – Rijp, rond en kruidig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Kersenrood van kleur met intense aroma's van zoet rood fruit als kersen en aardbeien en een licht kruidige ondertoon. Zachte aanzet en bordenvol rood en zwart fruit in de smaak. Elegant met ronde en rijpe tannines. Houtgebruik geeft een plezierige structuur aan de wijn.

## WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.