

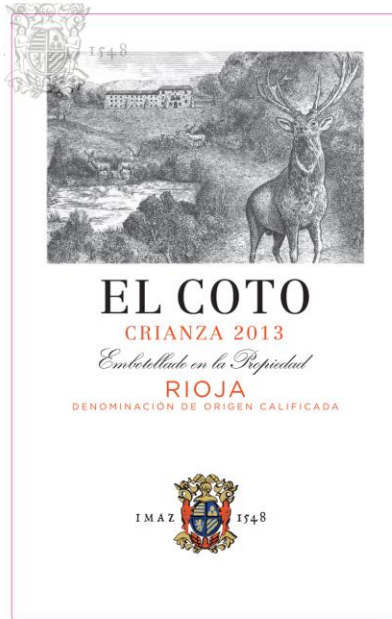


Rioja Ganymedes

31. Januar 2019



Etiketten



Vin #1: Lopez de Haro Viura blanco 2017

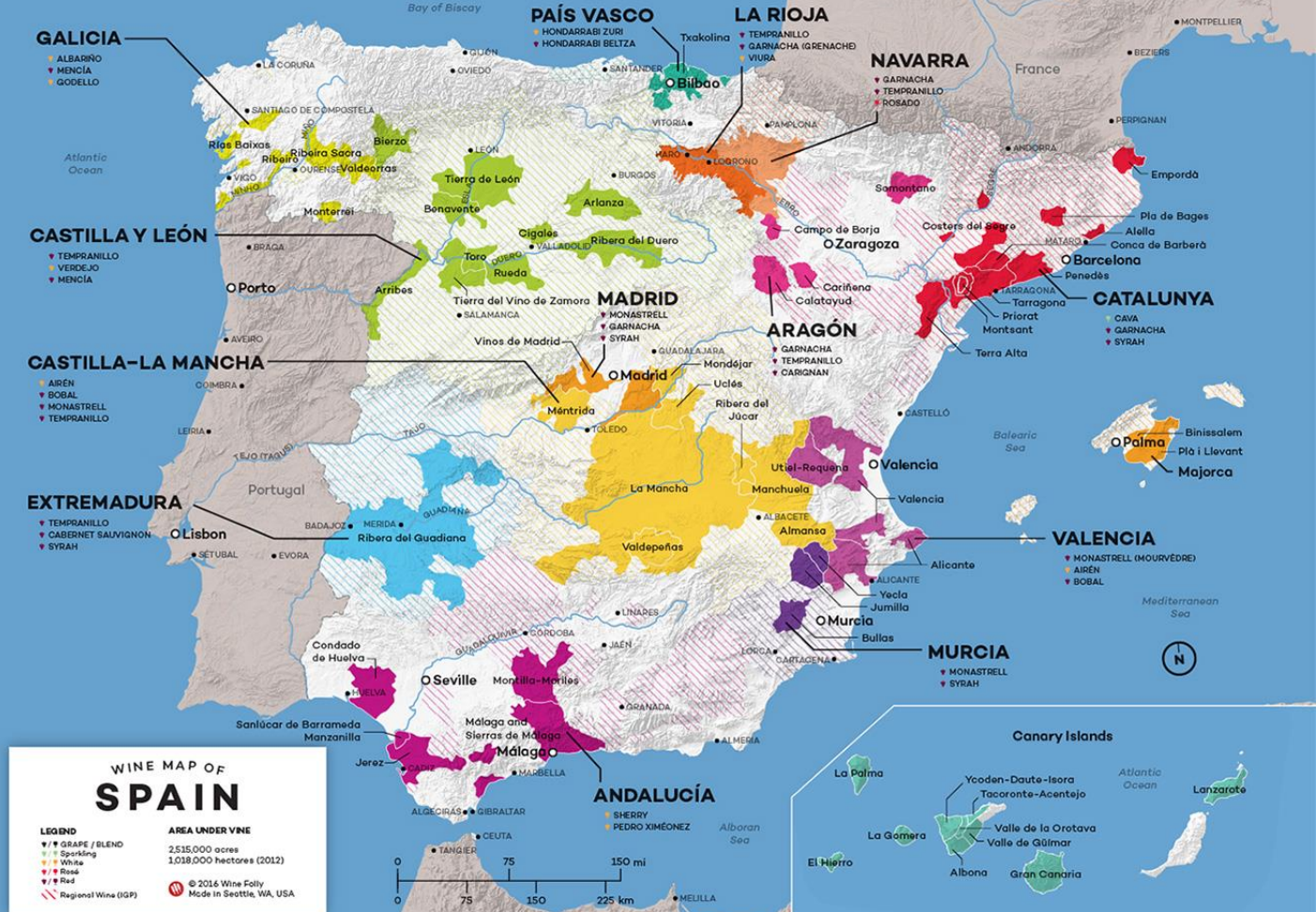
- **Druer:** 100 % Viura
- **Vinifikasjon:** Fermentert på ståltanker. 2 måneder på franske eikefat.



Viura / Macabeo

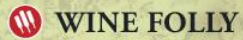
- Viktigste hvite drue i Rioja, også mye brukt i Cava.
- Relativt aromatisk drue med moderat syre
- Tåler eik godt







RIOJA



Lagringskrav (røde viner)

	På eik	Totalt
Rioja (tidligere joven)		
Crianza	12 mnd	18 mnd
Reserva	12 mnd	36 mnd
Gran Reserva	24 mnd	60 mnd

Vin #2: Lopez de Haro blanco gran reserva 2012

- **Druer:** Garnacha Blanca 5%, Viura 85%, Malvasia 10%
- **Vinifikasjon:** Fermentert på ståltank og franske eikefat. Lagret i 3 år på eikefat. (80% brukte, 20% nye). Manuell battonage



Hva lukter og smaker eik?

- Vanilje
- Nellik
- Muskatnøtt
- Kokos
- Fløtekaramell
- Toast
- Sedertre
- Røyk
- Sjokolade
- Kaffe



Fransk / amerikansk eik

Sources for French Oak Barrels



Ettelbruck (Luxemburg), Neuchatel(Switzerland), Palatinat (Germany)

Sources for American Oak Barrels



File:Entrena

Tempranillo

- 3. mest beplantede rødvinsdrue i verden i 2010.
- 85 % av dyrket vinareal i Rioja.
- Temprano betyr tidlig. Modner tidlig.
- Moderat syre og alcohol.
- Kan ofte gi aroma som kirsebær, jordbær, tobakk og lær.



Garnacha / Grenache

- Moderat syre og tannin
- Kan gi fyldige viner med høy alkohol
- Rød frukt



Mazuelo / Carignan

- Ikke spesielt aromatisk.
- Kraftig og stabil farge
- Høy syre, kraftige tanniner



Graciano

- Parfymert og frisk
- Høy syre



Vin #3: Muriel Fincas de la Villa Crianza 2015

- **Druer:** 100 % Tempranillo
- **Vinifikasjon:** 12 mnd på eikefat, 60 % amerikansk eik og 40 % fransk. 30 % nye fat.



Vin #4: Viña Ardanza Reserva 2009

- **Druer:** 80 % tempranillo, 20 % Garnacha
- **Vinfikasjon:** 36 / 30 mnd i amerikanske eikefat, men ikke nye fat.



Lagringsdyktige viner



runerake • Følger

Hotel & Restaurant Kronenschlösschen

runerake 1962 C.V.N.E. (Compañía Vinícola del Norte de España) Rioja Viña Real Gran Reserva - tredje gang - meget sensuell på duft med mixed spice og «varm» moden rødfrukt. Sømløs vin med solid fruktkjerne. Fremsto med bedre balanse enn både 49 og 59. Vil lagre galant i minst 20 år til. (95+) #cvne #lategram #freeM

chrisonholm De er dritgode ❤️

ulrich_beierdahl 🍷🍷🍷 De gamle CVNE GRer (Imperial + Viña Real) smager næsten altid genialt. Og så er de stadigvæk til at finde.

peterzachar Beautiful!! 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷



Likt av dag_ola og 189 andre

FOR 2 DAGER SIDEN

Legg til en kommentar ...



VINTAGES

AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.
1925	MB	1945	B	1965	M	1985	B	2005	E
1926	M	1946	N	1966	N	1986	B	2006	MB
1927	M	1947	MB	1967	N	1987	MB	2007	MB
1928	MB	1948	E	1968	MB	1988	B	2008	MB
1929	N	1949	MB	1969	N	1989	B	2009	MB
1930	M	1950	N	1970	MB	1990	B	2010	E
1931	MB	1951	N	1971	M	1991	MB	2011	E
1932	N	1952	E	1972	M	1992	B	2012	MB
1933	N	1953	M	1973	B	1993	B	2013	B
1934	E	1954	B	1974	B	1994	E	2014	B
1935	MB	1955	E	1975	MB	1995	E	2015	MB
1936	N	1956	B	1976	B	1996	MB	2016	MB
1937	N	1957	N	1977	N	1997	B	2017	MB
1938	M	1958	E	1978	MB	1998	MB		
1939	N	1959	MB	1979	N	1999	B		
1940	N	1960	B	1980	B	2000	B		
1941	B	1961	B	1981	MB	2001	E		
1942	MB	1962	MB	1982	E	2002	B		
1943	B	1963	N	1983	B	2003	B		
1944	B	1964	E	1984	N	2004	E		

E - EXCELLENT | MB - VERY GOOD | B - GOOD | N - SATISFACTORY | M - AVERAGE

VINA
TONONIA

VINA
TONONIA









Vin #5: Lopez de Heredia Viña Tondonia Reserva 2005

- **Druer:** Tempranillo (75 %), Garnacha (15 %), Graciano og Mazuelo (10 %)
- **Vinifikasjon:** 6 år på amerikanske eikefat
- 250 000 flasker produsert årlig.



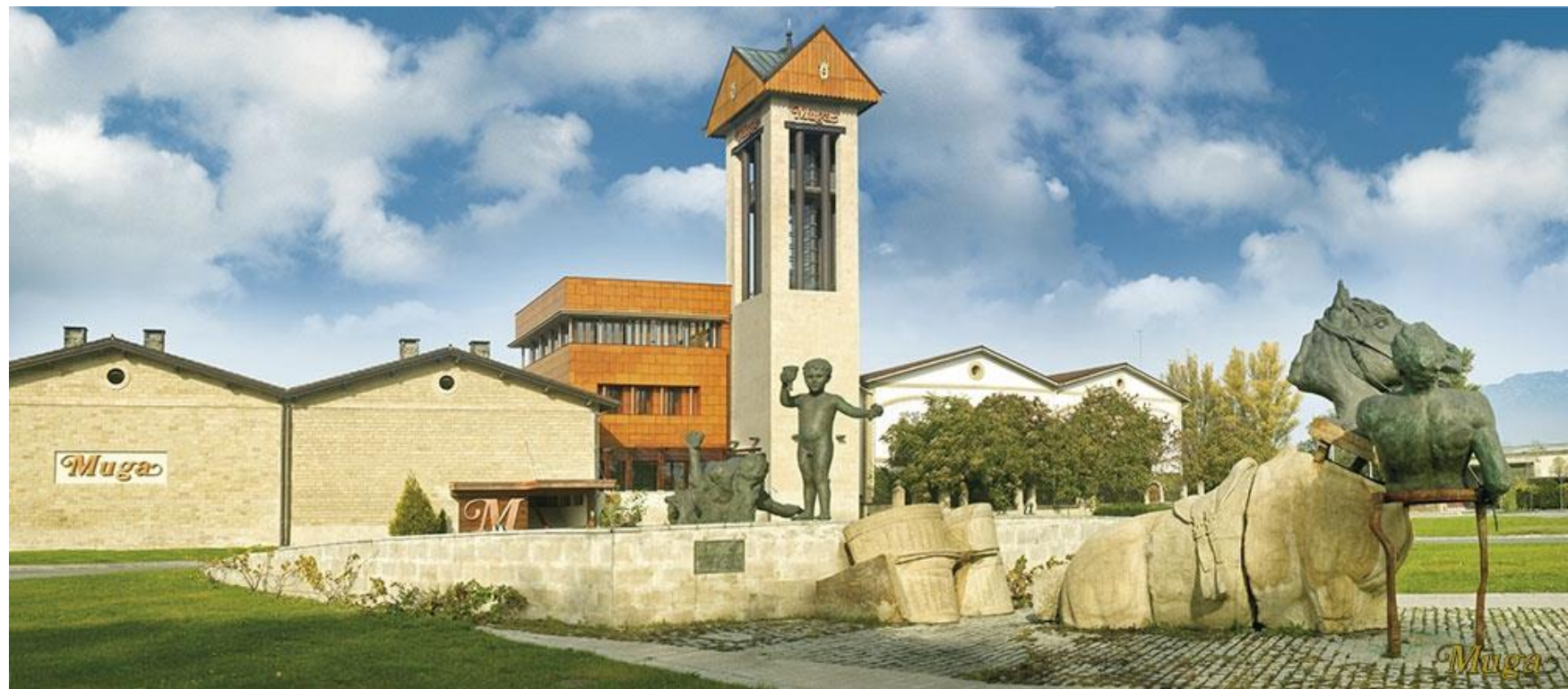




Vin #6: Roda 1 reserva 2011

- **Druer:** 91% Tempranillo, 9% Graciano
- **Vinifikasjon:** 16 måneder på 100 % franske eikefat (50 % nye, 50 % andregangs bruk)
- 14,5 % alkohol







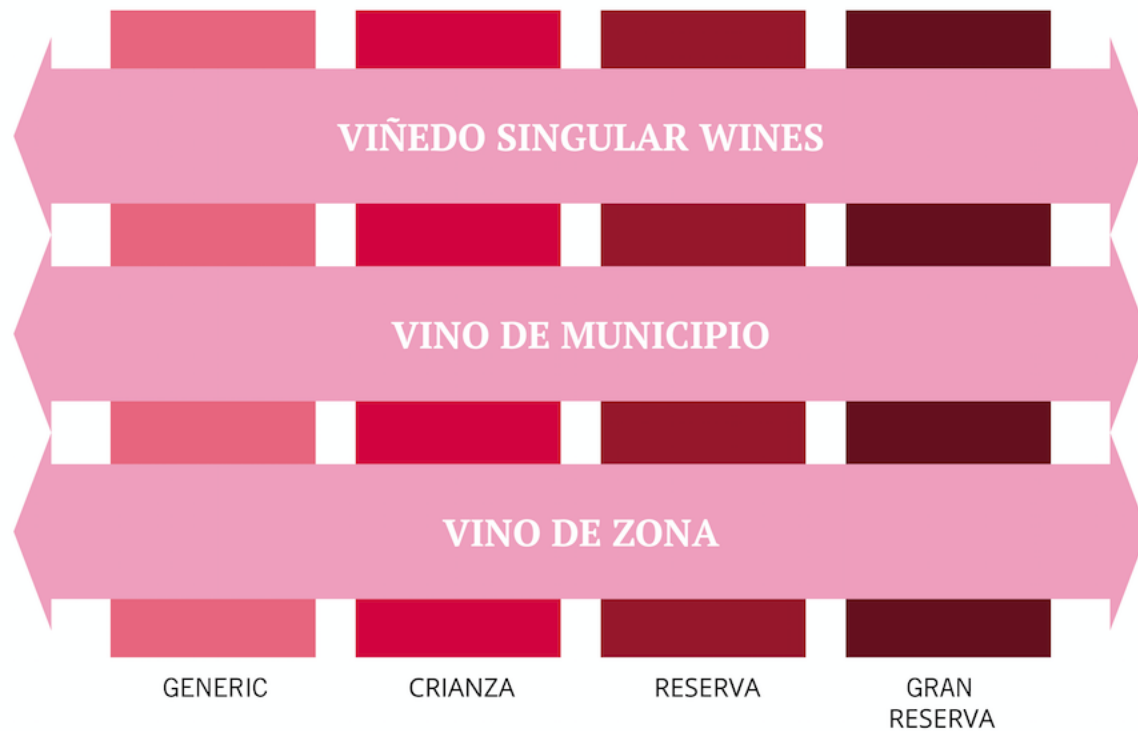
Muga

Vin #7: Muga Prado Enea Gran Reserva 2009

- **Druer:** 80% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo.
- Sent høstede druer.
- **Vinifikasjon:** Modnet 12 mnd i store fat på amerikansk eik og 36 mnd på hovedsaklig franske fat som er laget på eiendommen.



Hvor går Rioja nå?



Credits

- Bilder fra Roda og Lopez de Heredia er tatt av Jørund Leknes (10, 20-21, 23-24, 26-27) og Kristin Wulff (22)
- Bildene fra Muga (29, 30) er fra nettsidene til Bodegas Muga.
- Bilder av vinflasker kommer fra vinmonopolet.no.
- Kart og illustrasjon av eik (6-7, 11) stammer fra Wine Folly.