

Alion



Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Vega Sicilia](#)

Beschrijving

De Tinto Fino druiven voor de Alión (een leeuw) worden handmatig geplukt in kisten van 12 kilo en direct naar de wijnmakerij gebracht om te worden gesorteerd. Vergisting vindt plaats in houten cuves waarbij de temperatuur wordt gecontroleerd, totdat de juiste tannine structuur is verkregen die deel uitmaakt van de persoonlijkheid van deze wijn, namelijk een genereuze kleur en stevige structuur. Daarna volgt 14 tot 20 maanden vatopvoeding, afhankelijk van het wijnjaar, op nieuw Franse eiken. Deze vaten, afkomstig van toonaangevende Bordeaux-bedrijven zijn een aanzienlijke investering, gezien het wijnhuis na de botteling van de Alión de vaten niet opnieuw zal gebruiken.

Alvorens de wijn wordt uitgebracht volgt nog maximaal 15 maanden flesrijping, waarin alle primaire aroma's van het fruit en delicate veroudering zullen samensmelten. Het resultaat is een intense, complexe en vlezig wijn, maar met elegantie, wat geldt als kenmerk van het wijnhuis. De wijn heeft een geweldig bouquet van zwarte pruim, viooltjes en tabak, die open bloeit in het glas. Medium-bodied, geconcentreerd en elegant met soepele, zachte tannines. Rijp rood en zwart fruit in de smaak, met iets kruidigheid, drop, cacao en fijne houttonen. Een zeer aangename afdronk.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.