



Heras Cordon - Heras Cordon - Rioja Reserva 2019

Rioja Reserva DOC - Rioja - Spanje

ALGEMEEN

Met trots stel ik jullie de prachtige Rioja wijnen van Heras Cordon voor. Het domein is sinds het einde van de 19de eeuw in handen de familie Heras Cordon. De wijnmakerij was toen gelegen in Lapuebla de Labarca in de regio Rioja Alavesa.

De grootste groei kende Heras Cordon in de jaren 70. Ze profiteerden toen mee van de modernisatie in het wijnmaken in Rioja. Het was toen dat het recept voor hun Crianza en Reserva wijnen ontwikkeld en dat Amerikaanse en Franse eiken vaten hun intrede deden.

In de jaren 80 startten de huidige eigenaars met het telen van druivelaars en zij zijn met die activiteit op vandaag een benchmark!

De stijl van de wijnen van Heras Cordon zou je kunnen omschrijven als traditioneel maar met de focus op topkwaliteit. In de wijngaarden wordt biologisch gewerkt. Er worden enkel autochtone druivenrassen gebruikt. Voor wit is dat Viura en voor rood Tempranillo, Mazuelo en Graciano. Vergisting gebeurt met autochtone gisten. Alle rode wijnen rijpen op houten vaten van Amerikaanse en Franse eik.

Dit resulteert in karaktervolle rioja's met een authentiek karakter en een groot bewaarpotentieel!

HERAS CORDON - RIOJA RESERVA 2019

, Graciano, Mazuelo Tempranillo
Biologisch

De reserva van Heras Cordon bestaat voor 90% uit Tempranillo, de overige 10% zijn verdeeld over Graciano en Mazuelo. De druiven worden manueel geoogst in kleine kistjes van 20 kilo om beschadiging van de druiven te voorkomen. De druiven worden vervolgens vergist in inox tanks op 30 graden. De malolactische gisting volgt daarna en gaat door in dezelfde inox tanks. Na de vergisting wordt de wijn overgeplaatst naar barriques, deels van Franse en deels van Amerikaanse eik. De wijn rijpt dan 18 maand in deze houten vaten. Deze rioja Reserva zal zelfs de meest kritische proevers kunnen bekoren!

Vergisting in cuve inox met autochtone gisten. Malolactische gisting in dezelfde cuve. Rijping van 18 maand in barriques van Franse en Amerikaanse eik.

10 jaar

Openingsuren:
Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Olmstraat 47 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be



BDC Consult BV
BTW BE0893.267.852



Wijnen
BRUNO DESMET-CARLIER

Zeer mooi bij geroosterd rood vlees, bij wildgerechten met hert, ree, everzwijn of hazenrug. Harde kazen.

WEBSITE

www.herascordon.com

Openingsuren:
Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Olmstraat 47 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be



BDC Consult BV
BTW BE0893.267.852