Urubi La Cantera

Rioja DOCa

Ein junger Rioja voller Beerigkeit, Kraft und Würze.

Artikelnummer	2231.24
Weingut	Viñedos Ruiz Jiménez S.L.
Region	Rioja
Jahrgang	2024

Degustationsnotiz

Leuchtendes Kirschrot; Bukett mit Brombeeren, Johannisbeeren und Konfitüre, würzige Noten von Kräutern, Pfeffer, Schokolade und Röstaromen; weicher Antrunk, am Gaumen geschmeidig und saftig, elegante Struktur, seidenweiches Tannin begleitet den anhaltenden, harmonischen Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten

Tempranillo (55%)
Graciano (30%)
Garnacha (15%)

Speisenvorschläge

Passt hervorragend zu Lammkoteletts vom Grill oder zu Kaninchen an Thymian im Ofen gegart und dazu verschiedene Gemüse

Lagern	Bis mindestens 2029 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 16-18 °C
Verschluss	Naturkork

Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	23 mg/l
Gesamte SO2	70 mg/l
Flüchtige Säure	0.66 g/l
Gesamtsäure	5.0 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	08.10.2025

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: ES-ECO-027-RI
Herkunft: ES
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/2231.24