




## Ruiz Portillo de la Roya


Rioja DOCa 2018


Rioja aus der Parzelle Portilla de la Roya: Francisco Ruiz? reinsortiger Tempranillo mit dem gewissen Etwas.

**Artikelnummer** 2236.18  
**Weingut** Viñedos Ruiz Jiménez  
**Region** Rioja  
**Jahrgang** 2018

 **Degustationsnotiz**  
Dichtes Rubinrot; im Bukett Pflaumen, Datteln sowie etwas Kokos und Eukalyptus, auch rauchige Noten; kraftvoller und dennoch weicher Ansatz, herrliche Fülle, saftig und ausgewogen am Gaumen, Toffee-Noten und Zimt, samtene Tannin; langes Finale  
*David Rodriguez, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Tempranillo (100%)


 **Speisenvorschläge**  
hervorragend geeignet zu kräftigen Gerichten, z.B. geschmorte Lammschulter mit Gemüse


 **Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO <sub>2</sub>	8 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	41 mg/l
Flüchtige Säure	0.63 g/l
Gesamtsäure	5.0 g/l
pH-Wert	3.74
Restzucker	2.0 g/l
Analysedatum	28.03.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: ES-ECO-027-RI  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2236.18](http://www.delinat.com/2236.18)

