



Finca Valpiedra Reserve 2016

DOCa Rioja

Spécialité par lot

Après un été sans précipitations, les vendanges ont eu lieu un mois plus tard que les précédentes et avec le même manque de pluie que durant l'été. L'état sanitaire des raisins était excellent et, grâce aux vendanges vertes estivales, la concentration et la qualité des raisins étaient extraordinaires. Pour nous, ce millésime sera d'une qualité supérieure.

Région : Rioja

Cépage : 93% Tempranillo, 5% Graciano,
2% Maturana rouge

Vinification : Fermentation en cuve inox avec contrôle des températures, Macération 24 jours

Dégustation : Sa robe est d'un rouge pourpre avec un bord violacé. D'une grande complexité et une matrice aromatique élégante, mettant en valeur des notes minérales de fruits rouges et noirs et des touches d'encens. Le tout est associé à de fines notes boisées issues du chêne français, telles que la vanille, le cèdre, le tabac blond et les épices. En bouche, il présente une excellente onctuosité et un volume remarquable, développant une structure tannique très fine qui le rend savoureux. Des notes épicées, fruitées et boisées réapparaissent en rétro-olfaction.

Accords : Ce vin est parfait avec les fromages affinés ainsi que les viandes rouges grillées ou braisées.

Code SAQ : 13566687

Prix : 34,75\$

Prix Licencié : 30,22\$

UVC : 6

