



TEMPRANILLO Ecologico 2021

Old vines

Importation privée

Le domaine est situé au sud-est de Haro, à seulement 800 mètres du vignoble. Il a une superficie de 60 hectares et des sols majoritairement argilo-calcaires avec une teneur élevée en gravier. On y plante du Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Maturana Tinta et Viura, qui sont utilisés pour fabriquer nos Reservas, Gran Reservas et notre production limitée Onomástica.

Région: Haro, Rioja

Cépages : 100% Tempranillo

Vinification : Fermentation en cuve inox après égrappage doux et pressage. Après une brève macération à froid, le jus fermente à une température contrôlée de pas plus de 26° C pendant 10 jours. Le vin vieillit 6 mois en fûts de chêne américain et français.

Dégustation: Robe pourpre brillant aux arômes de fruits frais, rouges et noirs, notes de réglisse et de vanille. Fruit noir en bouche qui est intense et long, mais se termine également par une acidité fraîche.

Accords : Un excellent accord pour les légumes grillés, les plats de riz crémeux, les pâtes et légumes secs, viandes blanches et fromages à pâte molle ou légèrement affinés.

Code SAQ : 14919190

Uvc : 12

