



TEMPRANILLO

VINO TINTO

DOCA RIOJA

Millésime 2020 D'une manière générale, ce fut un millésime de qualité. En termes spécifiques, à partir des données recueillies pendant le cycle de croissance, il est important de noter que pendant les mois d'été, il y avait une réelle probabilité d'installation du mildiou, que la majorité des viticulteurs ont cependant bien maîtrisée. Le mois de septembre a été atypiquement chaud et le processus de maturation a bien progressé. Les pluies de la mi-septembre ont accordé un peu de répit aux vignobles qui n'étaient pas encore arrivés à pleine maturité, mais ont également entraîné une baisse des niveaux d'alcool. Cependant, l'attente avant la récolte était d'une importance vitale pour un bon résultat global. Le poids des raisins a également été affecté et a été un peu plus élevé que pour le millésime précédent. Les raisins étaient joliment sains, tandis que la baisse des températures nocturnes était idéale pour une bonne fin de maturité. Les vins finaux obtenus étaient ouverts, frais en termes d'arômes et avec un bon équilibre entre acidité, alcool et polyphénols totaux.

Vinification Le vin est élaboré à partir d'une sélection de vignobles Tempranillo de la Rioja Alavesa et de la Rioja Alta. Les raisins sont cueillis à la main et transportés au chai dans de petites remorques. Vinification traditionnelle avec égrappage et léger foulage. Le processus de vinification se poursuit par une macération pré-fermentaire de 48 heures, suivie d'une fermentation alcoolique dans des cuves en inox à des températures contrôlées ne dépassant pas 24°C, préservant ainsi les arômes primaires caractéristiques du cépage. Après transformation totale des sucres, le vin de goutte est séparé pour créer ce vin. La fermentation malolactique est réalisée avec des bactéries sélectionnées pour prévenir la production d'histamines. Clarification avec des protéines végétales et stabilisation tartrique par le froid afin d'empêcher le développement de sédiments en bouteille.

Note de dégustations Robe couleur rouge rubis brillante, vive et séduisante, avec des reflets violets. Arômes de fruits rouges frais, caramel, mûres, légères notes de vanille et subtiles impressions d'herbes aromatiques.

En bouche, attaque fraîche, avec un bon équilibre et une structure modérée. Longueur moyenne, avec une finale douce et fruitée invitant à une nouvelle gorgée.

Cépage Tempranillo

Analyse Alcool: 13,5% vol.
Acidité totale (exprimée en acide sulfurique): 4,7 g/l
Vegan: Oui

Millésime 2020

Température de service 15 to 17°C

Accord mets et vin Fromage doux, charcuterie et la plupart des tapas