



O11 Selección D.O. Bolandín

Cépages

70 % Syrah, 30 % Tempranillo

Type de vin

Vin rouge élevé 14 mois en fûts neufs de chêne français.

Paramètres analytiques

Alcool : 15 %, Acidité : 5,50 g/l, Sucres résiduels : 3,2 g/l

Élaboration

La première sélection minutieuse des raisins est effectuée dans le vignoble. À l'arrivée en cave, les raisins subissent une nouvelle sélection manuelle sur table avant une macération à froid à 5 °C pendant 24 heures. Les raisins sont ensuite éraflés, foulés et fermentés à une température contrôlée entre 25 et 28 °C dans de petits fûts de chêne français, suivie d'une longue macération. La fermentation malolactique se déroule naturellement en barriques neuves de chêne français de 225 litres, puis l'élevage se poursuit pendant 14 mois. Le vin repose ensuite 18 mois supplémentaires en bouteille.

Note de dégustation

Robe : Rouge sombre aux reflets bleutés.

Nez : Complexe et d'une grande profondeur, avec une intense expression fruitée (myrtille, cassis), des notes de cacao et une forte présence minérale.

Bouche : Excellente structure. Tanins mûrs bien intégrés, présents mais soyeux, avec une sensation en bouche douce et une finale terreuse et agréablement épicée.

Accords mets et vins

Fromages tels que l'Idiazabal fumé, le Roquefort et le Manchego affiné, ainsi que tous types de ragoûts et une grande variété de plats de viande.

Prix

- 94 Pts. Atkin - 2025 (UK)
- 93 Pts. Peñin - 2024 (Spain)
- 91 Pts. Suscking - 2024 (USA)