



Rioja Esencia

D.O.Ca Rioja

Cépages
100 % Tempranillo

Type de vin
Vin rouge élevé 16 mois en fûts neufs de chêne américain et français de grande qualité.

Paramètres analytiques
Alcool : 14 %, Acidité : 5,20 g/l, Sucre résiduel : 2,22 g/l

Élaboration
100 % Tempranillo issu de vieilles vignes provenant d'une sélection de 4 parcelles spécifiques de petits vignobles situés sur les hauteurs du village de Labastida. Les parcelles La Cabaña (plantée en 1964), El Bosque (plantée en 1975), Espirbel et Marrate (plantées en 1997 afin d'apporter de la diversité à l'assemblage) composent notre Esencia. Les raisins subissent une macération à froid pendant 4 jours, suivie d'une fermentation alcoolique contrôlée à 28 °C. La première sélection est réalisée dans chaque parcelle, puis une seconde sélection très rigoureuse est effectuée à l'aide de la Vistalys, la dernière table de tri optique de Bucher Vaslin, garantissant que seules les baies parfaites sont conservées. Les rafles sont retirées sans foulage. Les raisins sont stockés dans des conditions contrôlées et soumis à de longues macérations à basse température dans des cuves en bois avec chapeau immergé. Les remontages se font naturellement par gravité afin d'obtenir une extraction optimale des polyphénols. Le vin est ensuite élevé pendant un total de 15 mois en fûts neufs de chêne américain.

Note de dégustation
Robe : Vin très concentré, d'une couleur rouge cerise foncée.
Nez : Nez vif et délicat, avec des arômes de réglisse et de cuir, accompagnés de notes de poivre noir. Il offre des arômes essentiels de fruits compotés.
Bouche : Ample et charnue, dotée d'élégance, de complexité et de puissance. Ce vin révèle des notes de confiture de fruits noirs et de réglisse, une structure ferme et une finale longue, savoureuse et persistante.

Accords mets et vins
Viandes rouges, côtes de bœuf, plats mijotés, rôtis, gibiers avec ou sans sauce et fromages affinés.



Prix

- 95 Pts. DECANTER - 2025 (UK)
- 93 Pts. CLUB ENOLOGIQUE - 2025
- 92 Pts. ATKIN - 2024 (UK)
- 93 Pts. Peñin - 2025 (Spain)
- RIOJA MASTERS - 2024 (Spain)
- 92 Pts. SUCKLING - 2023 (USA)