



## Rioja Tempranillo

### D.O.Ca Rioja

#### Cépages

100 % Tempranillo

#### Type de vin

Vin rouge élevé pendant 14 mois en fûts de chêne américain et français

#### Paramètres analytiques

Alcool : 14,50 %, Acidité : 3,50 g/l, Sucre résiduel : 1 g/l

#### Élaboration

La sélection des raisins est réalisée à l'aide d'une table de tri optique Vistalys, garantissant que seules les baies parfaites sont retenues. Les rafles sont retirées sans écraser les raisins. Les grappes sont conservées dans des conditions contrôlées et soumises à de longues macérations à basse température dans des cuves en chêne à chapeau immergé. Le moût est déplacé délicatement par gravité afin d'obtenir une extraction optimale des polyphénols. Le pressurage est effectué à l'aide d'un presseur pneumatique vertical, suivi de la fermentation malolactique en barriques neuves de chêne américain. Le vin est ensuite élevé pendant un total de 14 mois en barriques neuves de chêne américain et français.

#### Notes de dégustation

Robe : Rouge rubis profond et intense.

Nez : Vif et délicat, avec des arômes de réglisse et de fruits frais typiques du Tempranillo, accompagnés de notes épicées. Il offre les arômes essentiels de fruits compotés.

Bouche : Ample et charnue, avec élégance, complexité et puissance. Le vin révèle des notes de confiture de fruits noirs et de réglisse, avec une structure ferme et une finale longue, savoureuse et persistante.

#### Accords mets et vins

Viandes rouges, rôtis, plats mijotés, gibier et fromages affinés.

## Prix

- 91 Pts. Vinous - 2024 (USA)
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE SILVER - 2024
- RIOJA MASTERS - 2024 (Spain)
- MUNDUSVINI GOLD BEST OF SHOW - 2024 (Germany)
- 93 Pts. PEÑIN - 2023 (Spain)
- DRINK BUSINESS RIOJA MASTERS GOLD