



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Pago El Espino

ESPAGNE •

CARACTÉRISTIQUES



CÉPAGE(S)

65% Petit Verdot / 24%
Syrah / 11% Tempranillo

MILLÉSIME

2016

FORMAT

750 ml

ALCOOL

14%

TYPE DE PRODUIT

Vin rouge

PRODUCTEUR

Cortijo Los Aguilares Ronda



CODE SAQ
14012918

HISTOIRE

Pago El Espino reflète la singularité des vin de Ronda, conçu et créé sous le soleil de l'Andalousie, mais dans des vignes entourées de montagnes et près de la mer. En d'autres termes, c'est ce qui rend unique Cortijo Los Aguilares.

VINIFICATION

Macération à froid. Les cépages sont conservés 24 heures en chambre froide (2 ° C). Les raisins sont triés à la main sur une table de sélection. 100% égrappée, le moût de raisin est transféré par gravité dans la cuve de fermentation. Fermentation alcoolique à température contrôlée (28 ° C). Fermentation malolactique en fûts de chêne et cuves en béton. Vieillessement de 15 mois en fûts de chêne français de 300 et 500 litres.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de couleur cerise profonde avec une bordure grenat. Très aromatique avec des notes fruitées et balsamiques et une pointe de pain grillé et épicé. En bouche, le vin est doux et frais, avec un corps puissant et élégant. Il montre une incroyable acidité naturelle et une longue finale.