



IMPORTATION  
ÉPICURIENNE



CODE SAQ  
12699197

# Rioja Vega

ESPAGNE • RIOJA, DOC

## CARACTÉRISTIQUES

### CÉPAGE(S)

90% Tempranillo & 10% Garnacha

### FORMAT

750 ml

### TAUX DE SUCRE

1.6 g/L

### PRODUCTEUR

Bodega Rioja Vega

### MILLÉSIME

2019

### ALCOOL

13.5%

### TYPE DE PRODUIT

Vin rouge



## VINIFICATION

La vinification est effectuée séparément pour les 2 cépages. La fermentation alcoolique est d'une durée de 7 jours. Macération avec les peaux d'une durée de 7 jours, température maximale de 28°C. La fermentation malolactique est effectuée en cuves d'acier inoxydable.

## NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur prune intense et brillante, conserve sa couleur de jeunesse pourpre avec des reflets violets. Au nez, arômes floraux et expressifs avec des notes de réglisse. En bouche, il est, tout d'abord, frais avec ses saveurs florales, puis enveloppant avec ses tanins légers. Vin bien équilibré et très agréable à boire.

## PRESSE ET MÉDAILLES



Wine Challenge Ireland 2020 (millésime 2019) | Médaille d'Or