

Viñedos De Aldeanueva

Rioja D.O.Ca

Espagne

Barón de Ebro

Crianza

Rouge

Culture raisonnée

Fondée en 1956 dans le village de Aldeanueva de Ebro, en Rioja. Vignobles situés dans la Sierra de Yerga, entre les vallées où coulent les rivières Cidacos et Alhama qui bénéficie d'un climat continental, des influences atlantiques et méditerranéennes. Versant exposé plein sud, un lieu au cœur de la vallée protégé des vents froids, très ensoleillé, où le vignoble pousse dans des conditions idéales pour mûrir et acquérir les caractéristiques nécessaires à la production de grands vins.



70% Tempranillo
20% Grenache
10% Graciano



14%



750 ml



Situé entre 350 et 600 mètres d'altitude.
Culture raisonnée. Vendange à maturité.
Rendement : 45 hl/ha
Sols : calcaire brun et alluvial, peu limoneux
Age vignes : 36 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.
Cuvaion de 3 semaines, avec fermentation malolactique.
Délestages et pigeages manuels.
Remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.



Douze mois en fûts, 50 % en chêne américain et
50% en chêne français.
Six mois en bouteille.



Couleur :

Rouge grenat vif, reflets rubis.

Au nez :

Fruits rouge et noir (mûre, fraise et framboise),
bien intégrés aux notes balsamiques.

En bouche :

Savoureuse, avec des tanins souples, soyeux, qui lui
confèrent une belle impression de volume.
Saveurs de fruits noirs, notes de café et cacao.

Accords mets & vin :

Pour l'apéritif.

Avec des tapas, viandes grillées et rôties, viandes rouges,
gibiers et fromages affinés.

Taux de sucre : 2 g/L



Servir entre 15°C et 18°C.



Garde 4 - 6 ans

Distinctions : 90 pts James Suckling

