Viñedos De Aldeanueva

Rioja D.O.Ca

Conde de Tresaguas

Espagne | Blanc sec | 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 bénéfice 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.

50% Tempranillo Blanco
45% Verdejo
5% Viura

12%

750 ml

Situé entre 350 et 600 mètres d'altitude.
Culture raisonnée. Vendange à maturité.
Rendement : 60 hl/ha
Sols : calcaire brun et alluvial, peu limoneux
Age vignes : 24 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.
Cuvaison de 20 jours.
La fermentation à lieu à des températures comprises entre 15°C et 17°C et dure près de deux semaines.

Dans des cuves en acier inoxydable.

Couleur :
Jaune paille.
Au nez :
Fruité, avec des arômes de pomme et de fruits tropicaux d'une grande intensité.

En bouche :
Doux, frais et d'une attaque persistante.
Rond, harmonieux avec un bon équilibre entre fruit et acidité. Persistant et long avec des arrière-goûts de fruits blancs.
Accords mets & vin :
Pour l'apéritif.
Avec des tapas, viandes blanches, poissons , tartare de poissons et fromages.

Taux de sucre : 1.8 g/L

Servir entre 10°C et 12°C.

Garde 3 - 4 ans

ARTS DU VIN
UN MONDE DE CULTURES

819-314-8350
info@artsduvin.com
www.artsduvin.com

ARTS du Vin Inc.
1805 Av du Marais-Ombragé #102
Drummondville, Qc. J2C 0B5