



Dehesa del Carrizal Vino de Pago Petit Verdot 2016

CHF 52.00 | 10 cl = CHF 3.47

Robe cerise intense. Au nez, des beaux arômes de baies, de bois de réglisse, d'eucalyptus et de brousse. Concentré en bouche, il affiche une texture raffinée. Les tannins mûrs et présents lui prodiguent de l'amplitude et son acidité juteuse maintient un équilibre parfait avec ses composants fruités. Il s'agit là du dernier projet signé Dehesa del Carrizal: un secret d'initié envoûtant et plein de caractère qui présente un excellent potentiel de garde.

Producteur	Dehesa del Carrizal
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Dehesa del Carrizal DO
Millésime	2016
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5302016
Accord mets et vins	Canard, Bœuf, Grillades
Avis	Guía Peñin 92/100 James Suckling 91/100



Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé 13 mois en barriques françaises neuves et d'un an d'âge, ainsi qu'en bouteille pendant 13 mois supplémentaires. Seules 10 000 bouteilles ont été produites sans filtrage ni collage.

Terroir





Le domaine Dehesa del Carrizal se trouve au cSur des monts de Tolède, non loin du parc national Cabañeros, entre les bassins versants du Tage et du Guadiana. Le Dehesa del Carrizal est un vino de pago, la plus haute catégorie selon la législation vitivinicole espagnole. Il s'agit en effet d'une DOP (désignation d'origine protégée), attribuée à une poignée de domaines et de vignobles qui effectuent l'intégralité du processus, du raisin à la bouteille, dans les limites du pago ou du domaine. La situation unique, le sol et le climat sont les clés de ces vins exceptionnels. Nos vignobles sont implantés sur une raña, le terme local qui désigne les coteaux et les plateaux au pied d'une montagne ayant été érodés par l'eau et la pluie, ce qui a permis une accumulation d'argile et de sable quartzeux. Cette érosion remonte au Cambrien et génère une acidité intéressante, grâce aussi au microclimat et à l'humidité atmosphérique. Dans cet endroit hors du commun, les vignes en espaliers captent les arômes de la végétation méditerranéenne environnante: broussailles, ciste, romarin, thym, l'oliveraie installée à proximité, les chênes-lièges et quelques chênes lointains.

