



## Quincha Corral 2019

CHF 90.00 | 10 cl = CHF 12.00

L'un des meilleurs bobals monocépage d'Espagne. Une robe violette impénétrable. Un nez concentré et intense de fruits sombres et d'herbes méditerranéennes, accompagnés d'une minéralité complexe. Élégant et poli en bouche, il offre une texture et une profondeur merveilleuses.

Producteur	Mustiguillo Viñedos y Bodega
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	el Terrerazo
Appellation	DO
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Bobal
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d'article	6401319
Accord mets et vins	Fromage affiné, Gibier, Plats mijotés, Plats de poisson raffinés
Avis	Robert Parker 95/100



### Vinification

Les vendanges se font à la main, puis le raisin est soigneusement sélectionné. Il est ensuite soumis à une fermentation en cuves en bois de 35 et 50 hectolitres, avec une extraction douce. Le vin est élevé pendant 18 mois avec une combinaison de petits fûts de bois et de cuves en bois de 35 hectolitres. Il est ensuite mis en bouteille sans collage ni filtrage.

### Terroir





---

Les raisins proviennent des plus vieux cépages en buisson existants, plantés entre 1919 et 1940 à 800 mètres d'altitude. Ils sont traités dans le respect des directives biologiques.

