



Finca Terrerazo Vino de Pago 2018

CHF 75.00 | 10 cl = CHF 5.00

Robe grenat foncé. Les nuances balsamiques et une note légèrement fumée sont en harmonie avec des arômes intenses de mûre et de cerise noir mûres. Élégant, compact et velouté en bouche, il possède une finale complexe persistante.

Producteur	Mustiguillo Viñedos y Bodega
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	el Terrerazo
Appellation	VdP
Millésime	2018
Format	150 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Bobal
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	316041
Accord mets et vins	Charcuterie, Plats à base de porc, Plats légers, Plats de poisson raffinés, Gibier
Avis	Robert Parker 93/100



Vinification

Toutes les parcelles sont travaillées individuellement. Les vendanges se font à la main et le raisin est ensuite 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 14 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 de vieux cépages en buisson plantés entre 1945 et 1970 et se trouvent à 800 mètres d'altitude. Ils sont traités dans le respect des directives biologiques.

Histoire

La famille Sarrion-Martinez fit l'acquisition du domaine «Finca Terrerazo» en 1972 et celui-ci constitue aujourd'hui encore le cœur de la bodega Mustiguillo. À l'époque, la décision de Toni Sarrion de se concentrer sur le bobal fit plutôt sourire, car le cépage était davantage réservé à la production de masse et on ne lui attribuait pas un grand potentiel. Son audace fut toutefois récompensée et il réussit à créer de grands vins à partir de vieux ceps. En 2010, le Finca Terrerazo eut l'honneur de recevoir sa propre DOP en tant que «Vino de Pago».

