



Estaladiña 2020

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 7.33

Le nez est très expressif et l'on est presque assailli par son caractère fruité. Le vin se distingue par des notes de cerise, de groseille et de framboise. Il possède aussi des nuances florales et herbacées. En bouche, l'attaque est veloutée et le corps ample. Le tout affiche un équilibre optimal grâce à l'acidité croquante, qui apporte de la légèreté au vin. La structure tannique fine est parfaitement fondue. La finale est persistante. Un grand vin produit selon des méthodes très traditionnelles. Une vraie perle rare obtenue à partir du cépage estaladiña, qui était presque tombé dans l'oubli.

Producteur	Mengoba
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Vino de Mesa
Appellation	Vino de Mesa Tinto
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Estaladiña
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	316520
Accord mets et vins	Fromage, Grillades, Charcuterie, Plats végétariens
Avis	Robert Parker 94/100



Vinification

Vendanges à la main et sélection rigoureuse. Fermentation des raisins entiers dans des amphores en terre cuite de 400 litres, suivie d'un élevage de 10 mois dans les mêmes amphores.

Terroir

Les vignobles se trouvent à Cacabelos, à une altitude de 540 mètres. Les vignes ont 25 ans d'âge. Le sol argileux renferme des galets.





Histoire

Bodegas Mengoba est le projet de Grégory Pérez. Français d'origine, il a étudié l'œnologie à Bordeaux et a ensuite travaillé dans les domaines renommés que sont le Cos d'Estournel et le Grand-Puy-Lacoste. C'est en 2001 qu'il atterrit à Bierzo et, après quelques années à travailler dans le vignoble, il y fonde son propre domaine en 2007.

