



La Provincia 2019

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Le Pariente ROUGE. Dans le verre, un rouge rubis léger. Un bouquet attrayant de cerises noires, de baies noires et une légère torrèfaction. En bouche, La Provincia se présente très accessible et souple.

Producteur	Prieto Pariente
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Vino de la Tierra de Castilla y León
Appellation	VdT
Millésime	2019
Format	75 cl
Température de consommation	13° - 18°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Tempranillo, Grenache
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	297969
Accord mets et vins	Gibier, Charcuterie, Bœuf, Tapas, Paella
Avis	Robert Parker 91/100



Vinification

Fermentation alcoolique spontanée à température contrôlée en cuves inox. Une partie de la fermentation malolactique a lieu en acier inoxydable, l'autre partie en fûts de chêne français. Après la fermentation, le vin est élevé pendant 11 mois en fûts de chêne français de 225 et 500 litres. Ensuite, il est à nouveau élevé en bouteille pendant 9 mois.

Terroir

Die Tempranillo-Trauben stammen aus Weinbergen in den Dörfern Mucientes (Sand, Kalkstein und Lehm), Pedrosa del Rey (Sedimente aus Sandstein, Lehm und Kalkstein) und Valbuena de Duero (Schichten aus lehmigem Sand, Kalkstein und Mergel).

Histoire





La Provincia' provient des communes de Mucientes, Pedrosa del Rey et Valbuena de Duero en Castille-León. La puissance vient du tempranillo et l'élégance des raisins de garnacha.

