



Ignios Orígenes Baboso Negro 2016

CHF 46.00 | 10 cl = CHF 6.13

Robe rubis éclatante. Le nez révèle des notes de fruits noirs, de clou de girofle, de poivre noir et de fumée venant des sols volcaniques de Tenerife. En bouche, le vin est minéral et persistant avec une saveur agréable de terre humide et de fruits mûrs.

Producteur	Borja Pérez Viticultor
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Tenerife, Ycoden Daute Isora
Appellation	DO
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	15° - 16°
Conservation	jusqu'en 2024
Cépages	Baboso Negro
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1007666
Accord mets et vins	Veau, Pâtes, Bœuf
Avis	Robert Parker 93/100



Vinification

Le raisin est éraflé à 30%, légèrement pressuré et mis à macérer dans de petites cuves pendant 48 heures. Le moût fermente ensuite dans des cuves en inox avec des levures indigènes pendant trois semaines. Enfin, le vin est élevé en fûts de chêne français de 600 litres pendant 12 mois.

