



Finca Monteviejo 2017

Dans le verre, un rouge cerise foncé attrayant. Le nez dévoile des senteurs de fruits noirs comme les mûres, les myrtilles, le cassis avec un soupçon de noix de muscade. En faisant tourner le verre, des notes de graphite, d'encre et de cacao ainsi que de fruits secs apparaissent. En bouche, l'attaque est charnue avec des tanins bien intégrés et une note minérale. On reconnaît également des baies des bois et une grande fraîcheur. Le vin gagnera encore en complexité en bouteille.

Producteur	Bodegas de la Marquesa
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	303867
Accord mets et vins	Agneau, Bœuf, Rôtis, Plats mijotés
Avis	Decanter 90/100



Vinification

La fermentation a lieu à température contrôlée, suivie d'une longue macération pour extraire les tanins et la couleur. Le vin est ensuite élevé pendant 26 mois en fûts de chêne français neufs.

Terroir





Toutes les parcelles sont situées dans les limites de Villabuena, non loin de la cave, sur des coteaux ensoleillés qui descendent de la Sierra de Cantabria, qui les protège au nord, vers les rives de l'Èbre au sud-sud-ouest. Les sols sont pauvres et argilo-calcaires. Le microclimat particulier de cette région offre les meilleures conditions pour l'élaboration de vins de qualité.

Histoire

Les raisins de Finca Monteviejo proviennent d'un vignoble planté en 1948, où l'âge des vignes permet aux raisins de développer tout leur potentiel.

