



Valdaya El Valiente 2018

Rouge pourpre brillant. Le bouquet est fruité et floral. En bouche, le vin se montre velouté, avec une structure tannique au grain fin et rond. Le El Valiente est frais et très élégant. Un compagnon de repas idéal qui donne envie d'en reprendre.

Producteur	Bodegas Valdaya
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Tinto Fino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	316388
Accord mets et vins	Légumineuses, Risotto, Volaille
Avis	James Suckling 93/100



Vinification

Vendange manuelle avec une sélection minutieuse dans le vignoble. Les raisins sont égrappés et fermentés dans des cuves en acier inoxydable et en béton. Une attention particulière est portée à l'extraction des tanins. Le vin est vieilli pendant 12 mois en fûts de 500 litres en chêne français.

Terroir

Le raisin provient de vignes âgées de 30 à 50 ans, cultivées sur des sols calcaires. Les vignes poussent à une altitude de 850 à 900 mètres.

