



Los Confines 2018

Dans le verre, un rouge rubis étincelant. Au nez, des notes délicates de baies rouges et noires, de zeste d'orange, d'herbes séchées et de sol forestier. En bouche, une superbe fraîcheur, très concentrée et rectiligne avec une acidité qui donne de la tension au vin. La finale est puissante et aromatique. Une belle expression du cépage et de l'origine.

Producteur	Prieto Pariente
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Vino de la Tierra de Castilla y León
Appellation	VdT
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Grenache
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	297278
Accord mets et vins	Risotto, Bœuf, Volaille



Vinification

Fermentation spontanée suivie d'un élevage de 11 mois en fûts de 500 litres de chêne français.

Terroir

Los Confines provient de deux vignobles très anciens situés à Cebreros, dans les montagnes de la Sierra de Gredos. Les deux vignobles présentent des structures de sol différentes, ce qui confère au vin des caractéristiques différentes. Les sols granitiques qui prédominent dans le premier confèrent au vin de la finesse et les sols schisteux que l'on trouve dans le second lui donnent du volume et de la chair. Les raisins poussent ici à plus de 1000 mètres d'altitude et les influences rafraîchissantes qui en découlent préservent parfaitement la fraîcheur des arômes et l'acidité.

Histoire





Prieto Pariente, dirigé par les frères et sœurs Martina et Ignacio Prieto Pariente, est un projet mené avec beaucoup d'enthousiasme et de dévouement par la troisième génération. A la recherche des vignobles les plus anciens, ils ont trouvé ce qu'ils cherchaient et créent, avec un profond attachement à la région de Valladolid, des vins qui expriment une grande personnalité avec beaucoup de fraîcheur et de complexité.

