



Cuvi Tinto Roble 2018

Le vin arbore une robe cerise brillante dotée de quelques reflets violines. Le nez odorant révèle une multitude de baies fruitées. Parallèlement, l'élevage en chêne américain apporte une pointe de vanille alliée à des épices et à de la réglisse, créant des arômes secondaires qui apportent douceur et élégance. Le palais est franc et harmonieux, le corps moyen. Un vin rond pour le quotidien!

Producteur	Grupo Yllera
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Vino de la Tierra de Castilla y León
Appellation	DO
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.7 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2023
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	280568
Accord mets et vins	Légumes, Fromages à pâte molle, Charcuterie, Viande fumée, Légumes, Plats légers, Pâtes, Plats mijotés, Bœuf, Veau



Vinification

Vendanges à la main. Sélection des raisins dans le vignoble. Eraflage. Fermentation alcoolique en cuve en acier à température contrôlée de 28 °C. Fermentation malolactique. Le Cuvi Roble est élevé en fût pendant 4 à 6 mois, puis vieillit encore 6 mois minimum en bouteille.

Terroir

Les raisins utilisés pour le Cuvi viennent de la Ribera del Duero et du Toro, où les sols sont dominés par l'argile et le calcaire.

