



Ignios Orígenes Baboso Negro 2017

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 | Tinto Cosecha |
| Millésime | 2017 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 15° - 16° |
| Conservation | jusqu'en 2025 |
| Cépages | Baboso Negro |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 9242417 |
| Accord mets et vins | Bœuf, Pâtes, Veau |
| 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.

