



El Rebolón 2019

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 7.33

Al naso risulta molto espressivo, con aromi di frutta matura e un carattere intensamente terroso. Il sentore di ciliegie e prugne si unisce alle note di sottobosco, spezie, tabacco e liquirizia. Avvicinando il naso al calice, il vino colpisce ogni volta con una sfaccettatura nuova. Al palato il Rebolón risulta più fresco di quanto gli aromi maturi e complessi del naso farebbero pensare. Il vino è preciso, con un'acidità briosa e un tannino meravigliosamente raffinato. Nel finale lungo tornano gli accenni fruttati, come anche le note terrose ed erbacee.

Produttore	Mengoba
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Bierzo DO
Classificazione	DO
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2024
Vitigni	Mencía, Garnacha Tintorera, Godello
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	316399
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Carne alla griglia, Funghi, Formaggi stagionati

Vinificazione

Raccolta manuale e attenta selezione. Le uve vengono introdotte intere in botti di legno da 1500 litri e pigiate con i piedi. La successiva fermentazione dura circa 40 giorni. In seguito, il vino invecchia in due botti da 500 litri per 18 mesi.

Terroir

Il vino proviene da due piccoli lotti situati a Espanillo a un'altitudine di 750 m s.l.m. I vigneti più antichi si trovano su terreni di scisto.





Storia

Bodegas Mengoba è il progetto di Grégory Pérez. Nato in Francia, ha studiato enologia a Bordeaux e lavorato nelle rinomate cantine Cos d'Estournel e Grand-Puy-Lacoste. Nel 2001 si è trasferito a Bierzo dove, dopo alcuni anni di lavoro in vigna, ha fondato la sua cantina nel 2007.

