



La Provincia 2019

Il Pariente ROSSO. Rosso rubino chiaro nel bicchiere. Un bouquet accattivante di ciliegie nere, bacche scure e una leggera tostatura. Al palato, La Provincia si presenta molto accessibile e morbido.

Produttore	Prieto Pariente
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Castilla y León
Classificazione	VdT
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	13° - 18°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Tempranillo, Grenache
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	297969
Adatto a	Selvaggina, Salumi, Manzo, Tapas, Paella
Valutazioni	Robert Parker 91/100



Vinificazione

Fermentazione alcolica spontanea a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Una parte della fermentazione malolattica avviene in acciaio inox, l'altra in botti di rovere francese. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato per 11 mesi in botti di rovere francese da 225 e 500 litri. Successivamente, rimane in bottiglia per altri 9 mesi.

Terroir

Die Tempranillo-Trauben stammen aus Weinbergen in den Dörfern Mucientes (Sand, Kalkstein und Lehm), Pedrosa del Rey (Sedimente aus Sandstein, Lehm und Kalkstein) und Valbuena de Duero (Schichten aus lehmigem Sand, Kalkstein und Mergel).

Storia





Il vino "La Provincia" proviene dai comuni di Mucientes, Pedrosa del Rey e Valbuena de Duero in Castilla-León. La forza deriva dal Tempranillo e l'eleganza dalle uve Garnacha.

