



Finca Valpiedra Reserve 2016

DO Rioja

Spécialité par lot

Après un été sans précipitations, les vendanges ont eu lieu un mois plus tard que les précédentes et toujours sans la pluie. L'état sanitaire des raisins était excellent et, grâce aux vendanges vertes estivales, la concentration et la qualité des raisins étaient extraordinaires. Pour nous, ce millésime sera d'une qualité supérieure. Ce Cru de la famille Bujanda-Martinez est classé Grandes Pagos et fait parti des grands vins d'Espagne.

Région : Rioja

Cépage : 93% Tempranillo, 5% Graciano,
2% Maturana rouge

Vinification : Fermentation en cuve inox avec contrôle des températures, avec une macération de 24 jours et affinage en fûts de chêne français pendant 24 mois avant embouteillage et affinage complémentaire de 36 mois.

Dégustation : Sa robe est d'une couleur pourpre avec un reflet grenat. Nez fin sur une matrice aromatique élégante, mettant en valeur des notes de fruits rouges et noirs et des touches florales et d'encens, de vanille et d'épices fines. En bouche, il présente une excellente onctuosité et un volume remarquable, développant une structure tannique très suave sur une grande fraîcheur. Des notes épicées et fruitées en rétro-olfaction.

Accords : Ce vin est parfait avec les brochettes de bœuf grillées, les viandes braisées et les fromages affinés à pâtes semi-fermes.

Code SAQ : 13566687

Prix : 36,00\$

Prix Licencié : 31,31\$

UVC : 6

