1890 FINCA MANZANOS GARNACHA 2024 ROUGE



Vins d'ailleurs Pays Espagne

1890 Finca Manzanos Garnacha est un pur Grenache issu de vignobles de différentes zones de la Rioja del Reyno, plantés sur des sols argilo-ferreux. Les dates de vendange sont choisies parcelle par parcelle, au point de maturité optimal du cépage, et les raisins sont vendangés à la main. Fermentation en cuves inox avec 16 jours de macération et 3 à 4 remontages manuels doux par jour, puis élevage de 4 à 6 mois en barriques de chêne. Robe rouge fraise d'intensité moyenne, limpide et brillante ; nez de fruits noirs, de fruits mûrs et de violettes, avec des notes de vanille et de chocolat issues de l'élevage en barriques. Bouche structurée, ronde et aimable. À table : magret de canard, fromages affinés et charcuteries. Médaille d'or Mundus Vini et 92 points Decanter.

Accords mets et vins

Magret de canard, fromages affinés et charcuteries.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Raisins issus de vignobles de différentes zones de la Rioja del Reyno, plantés sur des sols argilo-ferreux.
Cépage : 100 % Grenache
Vendange : Dates de vendange choisies en fonction du point optimal de maturité du cépage dans chaque parcelle. Vendange manuelle pour garantir le meilleur traitement des grappes.
Viticulture : Sol argilo-ferrique - vignes de 30 ans - vignes en gobelet tranformées en palissage
Vinification : Fermentation en cuves inox, 16 jours de macération et 3 à 4 remontages manuels doux par jour. Fermentation malolactique en béton et en partie en barriques.
Elevage : 4 à 6 mois en barriques de chêne.

Dégustation

Robe : Rouge fraise d'intensité moyenne, limpide et brillant.
Nez : Arômes de fruits noirs, de fruits mûrs, de violettes et notes de vanille et de chocolat provenant de son élevage en barriques.
Bouche : Bouche structurée, ronde et aimable.
Finale : Longue et agréable
Garde : 5 ans
Température de service : 16-18°C

Plaisirs du vin
Cahors