GONZALO DE BERCEO GRAN RESERVA 2020 ROUGE



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Gonzalo de Berceo Gran Reserva est une sélection exclusive de vignobles de la Rioja Alta et de la Rioja del Reyno, assemblant Tempranillo, Grenache et Graciano issus de vieilles vignes en gobelet (plus de 40 ans pour le Tempranillo de Ventosa, plus de 30 ans pour le Grenache de Medrano ; Graciano du vignoble Los Molinos). Vendangé à la main à l'aube, il est élevé 24 mois en barriques de chêne français de deuxième année, puis repose 8 ans en bouteille avant sa sortie. Robe rouge tuilé d'intensité moyenne à faible, limpide et brillante ; nez d'intensité moyenne, élégant et subtil, de confiture de fruits rouges et noirs, d'écorce d'orange, d'abricots secs, de chocolat blanc, de vanille et de caramel. Bouche fraîche et équilibrée, aux tanins très polymérisés qui procurent une sensation de soyeux. À table : canard, porc, pâtes et salades au fromage.

Accords mets et vins

Canard, porc, pâtes et salades au fromage.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sélection exclusive de vignobles de la Rioja Alta et de la Rioja del Reyno. Ventosa (Rioja Alta) : Tempranillo de plus de 40 ans, planté en gobelet sur sols pauvres argilo-ferreux, orientation sud-ouest. Medrano (Rioja Alta) : Grenache de plus de 30 ans, planté en gobelet sur galets et sols argileux marqués par le fer, à la remarquable couleur rougeâtre. Los Molinos : l'autre vignoble de Graciano, domaine de 7 hectares sur sol argilo-calcaire lourd et compact, à 450 mètres d'altitude, vignes de plus de 20 ans.
Cépage : Tempranillo 85%, Grenache 5 %, Graciano 10 %
Vendange : Vendange manuelle à l'aube, en caisses de 12 kg.
Viticulture : Vignes en gobelet : Tempranillo de plus de 40 ans (Ventosa), Grenache de plus de 30 ans (Medrano), Graciano de plus de 20 ans (Los Molinos).
Vinification : Fermentation en cuves inox tronconiques.
Elevage : 24 mois en barriques de chêne français de deuxième année, puis 8 ans de repos en bouteille (botellero).

Dégustation

Robe : Rouge tuilé d'intensité moyenne à faible, limpide et brillant.
Nez : Nez d'intensité moyenne, élégant et subtil, avec des notes de confiture de fruits rouges et noirs, d'écorce d'orange, d'abricots secs, de chocolat blanc, de vanille et de caramel.
Bouche : Bouche fraîche et équilibrée, avec des tanins très polymérisés qui procurent une sensation de soyeux.
Finale : Longue, très élégante et à l'arrière-goût complexe.
Garde : 10 ans
Température de service : 16-18°C

Plaisirs du vin
Cahors