MANZANOS GRAN RESERVA 2015 ROUGE



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Manzanos Gran Reserva est une sélection exclusive de parcelles denos vignobles Rioja del Reyno, à Azagra et San Adrián, complétée par des raisins de Grenache des hauts plateaux de Yerga,
à Aldeanueva de Ebro.

Accords mets et vins

Parfait pour les belles viandes

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaires avec des blocs de plâtre - coteaux exposés plein sud
Cépage : Tempranillo 65%, Grenache 10%, Mazuelo 5%, Graciano 20%
Vendange : Vendange manuelle à l'aube
Viticulture : Vignes en gobelet
Vinification : Fermentation (Max. 25 °C) en petites cuves inox avec 5 remontages manuels quotidiens. Macération totale pendant 14 jours
Elevage : 36 mois en fûts de chêne français et américain entre 4 et 6 ans. Minimum 2 ans en bouteille.

Dégustation

Robe : Rouge grenat, intensité moyenne
Nez : Arômes profonds de chêne balsamique, de prunes séchées, de réglisse, d'épices douces, de clous de girofle,de tabac et de cèdre.
Bouche : Acidité agréable avec des tanins doux et une belle sensation en bouche, aux saveurs de poivre noir et de terre.
Finale : Longue, très élégante et à l'arrière-goût complexe.
Garde : A boire maintenant
Température de service : 16-18°C