AWINES



Accords mets et vins

Servi avec des pâtes en sauce bolognaise, des légumes grillés, du poulet rôti aux herbes aromatiques, du poisson grillé, du jambon et de la charcuterie.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 13,5 %
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Grenache, Monastrell
Région : Valencia / Espagne
Packaging : carton de 6
Appellation : Valencia D.O
Couleur : Rouge
Millesime : 2017
Domaine : Bodegas Angosto

Dégustation

Robe : Rouge cerise.
Nez : Au nez, des notes de fruits mûrs et d'épices arrondies et pleines de caractère
Bouche : Complètement corsé et fruité en bouche, le vin est d'une couleur cerise éclatante. Il présente des arômes de fruits mûrs, d'épices douces, de chêne crémeux et de vin expressif. Il est délicieux, fruité et grillé avec des tanins mûrs.
Finale : Ces vins rouges généreux et densément colorés se distinguent par leur rondeur et leur arôme puissant, ainsi que par leur belle touche d'épices
Garde : 2 ans
Température de service : La meilleure température dans laquelle ce vin doit être servi est entre 16 et 18 °C

Caractéristiques

Terroir : Ce sont principalement des terrains en pente, des structures sableuses, pauvres en matière organique et riches en calcaire.
Cépage : 34% Grenache, 33% Syrah, 33% Monastrell
Viticulture : Le vignoble est en terrasses avec une densité de 2300 plantes / ha. Les terrasses sont construites sur des collines en pente douce, composées principalement de sols sableux, pauvres en matière organique et riches en calcaire.
Vinification : Fermentation froide pendant 7 jours. Fermentation à température contrôlée (22 °C) pendant 1 semaine avec des shakes légers. Fermentation malolactique en fût de chêne pendant 4 mois.

HISTOIRE DU DOMAINE

La cave située dans le domaine de Santa Rosa, au sein d'une cave vinicole du XIXe siècle. La Bodega El Angosto est le lieu privilégié où nous équipons nos vins avec leur propre personnalité et leur essence méditerranéenne. Les vignobles sont situés sur des collines en pente douce, principalement composées de sols sableux, pauvres en matière organique et riches en calcaire. Notre objectif est la production de vins méditerranéens élégants, bénéficiant de l'expérience de plusieures générations de vinification avec le soin et le dévouement quasi absolus.

Plaisirs du vin
La Rochelle