

ANTOLOGIA RIOJA CRIANZA

Terroir

L'Antologia est issu des plus vieilles vignes de grenache, tempranillo et de graciano du domaine.

Vinification et vieillissement

Méthode de pigeage traditionnelle et pressage vertical. Fermentation malolactique dans de grandes cuves de chêne français. 12 mois de vieillissement en fûts de chêne français.

Caractéristiques

Ce vin possède une couleur à la fois riche, vive et lumineuse. Révélant des arômes intenses et un goût complexe, il présente des saveurs de mûres, de cerises et de réglisse. Son vieillissement en fûts de chêne français lui confère également des arômes subtils de rôti et d'épices.

Accords mets et vins

L'Antologia accompagne parfaitement le gibier, les rôtis, les confitures, les pâtés et les fromages à pâte dure.



Producteur

Ontañón

Catégorie

Cépages

75 % Tempranillo (Viña La Pasada),
15 % Graciano (Viña La Montesa),
10 % Grenache (Viña El Arca)

Pays / région

Espagne, Rioja

Appellation

Rioja (DOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13,5 %

Disponible dans ces provinces

- Québec