

BERONIA TEMPRANILLO

Vinification et vieillissement

Les raisins Tempranillo pour ce vin ont été récoltés en octobre. Après la récolte, les raisins ont subi une macération à froid pendant quelques jours, afin d'en extraire les arômes. La fermentation alcoolique a eu lieu à température contrôlée. Le vin a ensuite été transféré dans des fûts de chêne mixtes composés de bois américain et français dans lesquels il a été vieilli pendant 9 mois.

Caractéristiques

Ce Tempranillo d'une couleur cerise profond a un nez complexe de fruits rouges, d'épices douces telle que la cannelle. Parfaitement équilibré avec des notes de chocolat et d'amande. En bouche, on retrouve le fruit et les épices avec une finale longue et persistante.

Accords mets et vins

C'est un vin jeune qui s'harmonise parfaitement avec des viandes rouges légères et des plats de pâtes.



Producteur

Gonzalez Byass

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

100 % Tempranillo

Pays / région

Espagne, Rioja

Appellation

Rioja (DOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

14 %

Température de service

Entre 15° et 17°C

Disponible dans ces provinces

- Québec