



24⁹⁵\$



BODEGAS PIQUERAS – Los Losares Garnacha Tintorera – 2018 ESPAGNE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14970999

PAYS

Espagne

FORMAT

750

MILLÉSIME

2018

APPELLATION

Almansa

CÉPAGE

Grenache Tintorera

ALCOOL

14.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Almansa, Espagne

ÂGE MOYEN DES VIGNES

80 ans

ALTITUDE

900 mètres

TYPE DE SOL

Sols pauvres en éléments nutritifs composés de pierres recouvertes de dalles calcaires avec très peu de précipitations tout au long de l'année.

CARACTÉRISTIQUE

Agriculture biologique

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles à la mi-octobre.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Une fois les raisins dans la cuve, ils restent 3 jours, en effectuant une pré-macération à froid pour donner au vin plus de couleur, fraîcheur et arômes contrôlés, puis il reste avec les peaux pendant environ 5 jours, en effectuant remontages doux quotidiens pour l'extraction des tanins fins. Fermentation malolactique se déroule dans les mêmes cuves inox, subissant un bâtonnage doux en brassant ses lies fines pendant 3 mois, ce qui donne au vin plus de volume et d'élégance. Par la suite, le vin est élevé pendant 14 mois en fûts de chêne français.

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur cerise intense aux reflets pourpres.

OLFACTIF

Arômes de fruits noirs mûrs avec des notes de raisins secs et de prunes, enveloppés par des notes subtiles et profondes de vanille, de cannelle, de clou de girofle et de noix de coco. Légères notes de romarin des plaines.

GUSTATIF

Ample en bouche, avec des tanins puissants mais élégants, très intégrés au bois neuf. Arrière-goût très persistant, avec un long passage en bouche, avec une finale soyeuse et profonde où le bois bien marqué apparaît et la saveur du long vieillissement, avec des touches de prune très mûre de la Garnacha Tintorera.

ACCOMPAGNEMENT

Ce vin accompagne parfaitement les risottos, plats de riz, rôtis, viande rouge grillée, charcuteries et fromage semi-affinés.

ACCOMPAGNE

Charcuteries, Viandes Rouges, Plats en sauce, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

6.1 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 16°C – 18°C

**PRIX ET
DISTINCTIONS**

