

**Ce qui le définit...**



Élégant

Fruité

Soyeux

Épicé



**Cépage :** 100% Tempranillo

**Sa palette aromatique...**



Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 14 %



**Conseils de consommation**

Potentiel de garde :  
7 à 10 ans

T° de Service :  
16-18 °C

Ouvrir et aérer  
au moins 1h  
avant  
dégustation

**Ses secrets de fabrication...**

Ce vin provient de l'un des vignobles les plus emblématiques de la famille Domeco de Jarauta dans la région de la RIOJA, à plus de 600 mètres d'altitude, et qui est cultivé depuis plus de 100 ans. Après 25 jours de macération en cuves inox tronconiques à température contrôlée, il a la particularité d'être élevé pendant 8 mois successivement dans des fûts de chêne français, hongrois, russe et américain, avec un soutirage tous les 4 mois. Enfin il poursuit son vieillissement pendant 9 mois en bouteille pour atteindre un affinement parfait, avec un équilibre indiscutable, une texture soyeuse et une belle intensité aromatique.



**Accords mets/vin**



**MG Wine Discovery**

Importation et Distribution de Vins du Monde

11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

Contact@mgwinediscovery.com

<https://www.mgwinediscovery.com/>

@mgwinediscovery

MG Wine Discovery

mg-wine-discovery