

Ce qui le définit...

Élégant

Complexe

Savoureux

Évolué

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 14 %



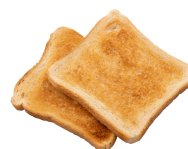
Ses secrets de fabrication...

Ce vin provient d'une sélection des parcelles les plus anciennes du Domaine Domeco de Jarauta dans la région de la RIOJA, situées à Aldeanueva de Ebro sur les pentes du mont Yerga. Après 25 jours de macération en cuves inox tronconiques à température contrôlée, la fermentation malolactique est réalisée en fût de chêne. Ce vin a la particularité d'être élevé plus de 30 mois en barriques de 225L de chêne américain, français, hongrois et russe, puis vieillit pendant 40 mois en bouteille pour atteindre un affinement parfait, avec une belle complexité aromatique, une longueur incroyable et un véritable potentiel de garde.



Cépage : 100% Tempranillo

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de garde :
> 10 ans

T° de Service :
16-18 °C

Ouvrir et aérer
au moins 1h
avant
dégustation



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