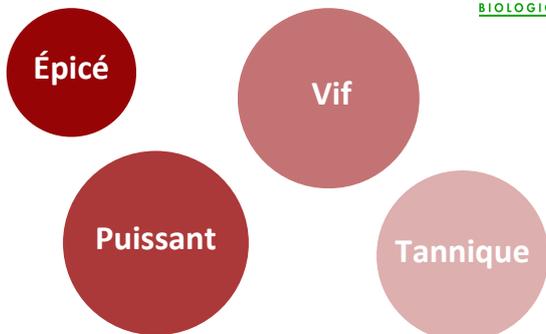


### Ce qui le définit...



Equilibre	
Longueur en bouche	
Intensité des saveurs	
Complexité aromatique	
Alcool 14,50 %	

### Ses secrets de fabrication...

Produit par le Domaine familial Milenico, Dos Mundos provient d'une sélection de vignobles au bord de la rivière del Duero, sur les pentes exposées sud des collines qui encadrent la vallée. Les raisins sont récoltés à la main puis refroidis à 5° et macérés à froid pendant une semaine, ce qui permet d'extraire les arômes en phase liquide. La fermentation alcoolique commence par levures indigènes à 15°C puis la fermentation malolactique à une température de 20°C. Le vin est ensuite élevé 12 mois dans des fûts de chêne français de 225 litres, pour attendrir ses tannins, sublimer sa complexité aromatique et développer son potentiel de garde.



Cépage : 100% Tempranillo

### Sa palette aromatique...



### Conseils de consommation



### Accords mets/vin

