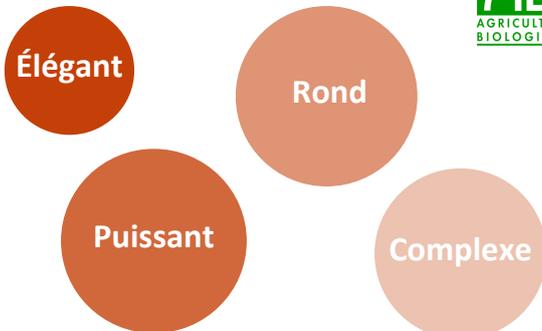


Ce qui le définit...



Cépage : 100% Tempranillo

Sa palette aromatique...



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

Conseils de consommation



Ses secrets de fabrication...

Produit par le Domaine familial Milenico, cette cuvée emblématique du domaine provient d'une sélection de vignobles âgés de 25 à 100 ans situés sur des pentes douces le long du fleuve Duero dans les landes entourant la vallée du Duero, à environ 900 mètres d'altitude. 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 27 mois dans des fûts de chêne français de 225 litres, lui conférant une magnifique complexité aromatique et un véritable potentiel de garde.



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