

Santalba

SANTALBA ABANDO RED VENDIMIA SELECCIONADA

Rioja DOQ 2018



ESPAGNE - Rioja

Ce qui le définit...

Élégant

Soyeux

Épicé

Ample

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 14 %



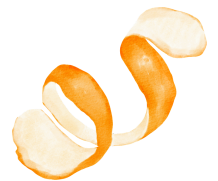
Ses secrets de fabrication...

Il est élaboré par le Domaine familial Santalba, uniquement lors des millésimes exceptionnels, à partir de raisins tempranillo cultivés dans quatre vignobles particuliers de Gimileo, au cœur de la Rioja Alta. Les raisins sont légèrement égrappés de manière traditionnelle. La fermentation à température contrôlée s'effectue dans des cuves en acier inoxydable. Le vin en fermentation est macéré avec remontages manuels jusqu'à ce qu'il atteigne son potentiel maximal de vieillissement, d'abord en fûts de chêne français pendant 13 mois et ensuite 2 mois en fûts de chêne américain, donnant naissant à un vin élégant, subtilement équilibré avec un beau potentiel de garde.



Cépage : 95% Tempranillo,
5% Viura

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de
garde :
7 à 10 ans

T° de
Service :
16 °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