Wijnfiche

Vega Clara - Dacan | Ribera del Duero DO
Espagne (CASTILLA Y LEON) — 2016

Domaine

Vega Clara

Vega Clara possède 12 hectares de vignobles. La bodega est située à environ 30 km à l'est de Valladolid. Tous les vignobles se trouvent dans le village de Quintanilla de Onésimo, sur la célèbre Golden Mile de la Ribera del Duero. Les vignobles de Vega Clara sont répartis sur deux parcelles distinctes, situées de part et d'autre du village, à des altitudes de 720 et 800 mètres au-dessus du niveau de la mer. Au total, trois cépages rouges y sont cultivés, donnant naissance à des vins aux arômes remarquables.

Vinification

Sélection rigoureuse et manuelle des raisins. La récolte a eu lieu le 26 octobre 2016. La fermentation est 100% en fûts de chêne français. Le vin mûrira ensuite pendant 18 mois avant d'être mis en bouteille. Seules 1969 bouteilles sont produites.

Dégustation

Les arômes de Dacán vous transporteront immédiatement dans le vignoble dont il provient, un voyage dans un très vieux vignoble de culture biologique, géré sans utilisation d'herbicides ou de traitements, un magnifique paysage entouré de fleurs et d'herbes sauvages aux teintes riches, au thym , fenouil, lavande, ... le respect de la plante et de son terroir fait monter tous ces arômes à un niveau supérieur expression; netteté, complexité, fraîcheur ... comme la fraîcheur d'une matinée à Ribera del Duero, accompagnée de l'élégance et de la noblesse du tempranillo, mûres, groseilles, réglisse,...

Mets adaptées

Gibier - cassoulet | Viande - grillades | Chateaubriand avec bacon de ventre | Gigot d'agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Tempranillo (100%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): > 10
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

