Wijnfiche

Vega Clara - Mario | Ribera del Duero DO Espagne (CASTILLA Y LEON) — 2022

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

Les vignobles sont âgés de 60 à 80 ans. Les raisins font l'objet d'une sélection manuelle rigoureuse. Les vendanges ont eu lieu à la fin du mois de septembre. Pour le Mario, des méthodes de vinification françaises classiques sont utilisées, les deux cépages (Cabernet Sauvignon et Tempranillo) étant vinifiés séparément dans des cuves en acier inoxydable de 6 500 litres et des cuves en béton de 8 000 litres. La fermentation malolactique est réalisée en fûts de chêne de 225 L. Deux types de bois sont utilisés pour l'élevage : des fûts de chêne américain du Missouri (25 %) et des fûts de chêne français de l'Allier (75 %). Le vin est ensuite élevé pendant encore 15 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation

Un vin très raffiné, équilibré et à la fois intense. Nous y retrouvons une palette variée d'arômes : mûres sauvages, fruits secs, notes toastées et subtils poivrons grillés. Puissant mais crémeux, ses tanins souples et bien intégrés caressent le palais. L'acidité apporte quant à elle une sensation en bouche vive, fine et enjouée. Un magnifique cadeau de Mère Nature, toujours élégant, toujours Mario.

Mets adaptées

Cassoulet | Gibier | Gigot d'agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Tempranillo (75%), Cabernet Sauvignon (25%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-17 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

