Wijnfiche

Vega Clara - Diez Almendros | Ribera del Duero DO
Espagne (CASTILLA Y LEON) — 2021

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 30 septembre 2016. La fermentation est effectuée à 50% en fûts de chêne américain et à 50% en fûts de chêne français. Le vin mûrira ensuite pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.

Dégustation

Ce vin présente sa belle robe caractéristique d'un rouge cerise intense aux reflets groseille, violacée sur le pourtour. Robe de couleur rouge soutenu. Diez Almendros déploie de magnifiques arômes de fruits des bois, mûrs et riches - myrtilles et cassis essentiellement, de belle intensité. Epicé et balsamique. Compotes et marmelades. En bouche, le vin se caractérise par sa puissance et sa rondeur. Intense et aux tanins mûrs se combinant à une acidité parfaite. Attaque aimable, onctueuse et persistante. Toujours élégant. Une vraie bombe fruitée comme toujours.

Mets adaptées

Lard fumé | Pain d'épices | Viande - grillé | Gigot d'agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Tempranillo
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-17 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

