Wijnfiche

Finca Ayles - Patria Chica Tinto | Vino de Pago | BIO
Espagne (PAGO) — 2024

Domaine

Pago Aylés

La Finca Aylés se situe près de Saragosse, dans le nord-est de l'Espagne, en Aragon. Le projet viticole de la famille Ramón-Reula a débuté dans les années 1980 et s'est développé pour devenir un domaine impressionnant de plus de 3 200 hectares. Aylés est bien plus qu'un domaine viticole : c'est un lieu unique où le vin et la nature vont de pair. Les vignobles sont cultivés selon des pratiques biologiques et durables, et les vins sont certifiés biologiques depuis 2020. Aylés est également le seul Vino de Pago d'Aragon, le plus haut niveau de qualité de la pyramide de classification des vins espagnols.

Vinification

Les raisins poussent sur des sols argilo-calcaires, au pied d'un massif montagneux qui leur offre une protection naturelle. Les vignobles sont entièrement cultivés selon les principes de l'agriculture biologique, contribuant ainsi à la pureté de la récolte. Après les vendanges et le pressurage, le vin est élevé pendant douze mois en fûts de chêne, principalement français, avec une proportion plus réduite de chêne américain. Enfin, l'assemblage et la mise en bouteille permettent de réunir les quatre cépages pour créer un vin harmonieux et équilibré.

Dégustation

Dans le verre, il présente une robe d'un rouge cerise profond. Le nez séduit par des notes de fruits rouges mûrs, de mûres juteuses, des nuances torréfiées ainsi que de subtiles touches minérales et épicées. À chaque gorgée, ce vin révèle toute sa richesse fruitée, tout en conservant un équilibre et une fraîcheur remarquables grâce à une belle acidité. La finale est agréablement longue et élégante.

Mets adaptées

Carré d'agneau rôti | Barbecue | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

