Finca Villacreces 2018 (Caisse en bois pour 1 bouteille)

CHF 75.00 | 10 cl = CHF 5.00

Une robe violette impénétrable. Au nez, des arômes fruités intenses de petites baies sombres, de mûre et de cerise noire, accompagnés de notes de moka, de chocolat noir et de bois brûlé. En bouche, on sent les baies sombres, la violette et la liqueur de cerise, ainsi que des arômes torréfiés délicats. La finale intense est persistante.

Producteur	Finca Villacreces
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2018
Format	150 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	1011288
Accord mets et vins	Viande fumée, Champignons, Risotto
Avis	Robert Parker 92/100 James Suckling 93/100

Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé en barriques françaises neuves pendant 14 mois.

Terroir

Le vignoble comprend du tempranillo, appelé ici tinta del país, mais aussi du cabernet sauvignon et un peu de merlot. Le tempranillo se trouve principalement sur des sols sablonneux, alors que pour les cépages internationaux, on préfère la roche fluviale.

Histoire

La Finca Villacreces appartient depuis 2003 au groupe de caves Artevino, dont la maison mère, la Bodega Izadi, se trouve dans la célèbre Rioja. Le domaine est considéré comme l'une des adresses les plus nobles de la Ribera del Duero et est le voisin direct de Vega Sicilia. Peter Sisseck a déjà vu l'énorme potentiel des vignobles et y a loué des vignes pour créer les premières versions de son Flor de Pingus.