Cartago Paraje del Pozo 2017

CHF 105.00 | 10 cl = CHF 14.00

Dans le verre, un violet impénétrable. Le nez révèle des arômes profonds de fruits noirs et de terre sombre, de réglisse et de poivre noir. La bouche est concentrée, avec beaucoup de dynamisme et de fraîcheur ainsi qu'une trame tannique et acide prononcée et parfaitement intégrée.

Producteur	San Román Bodegas y Viñedos
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Toro DO
Appellation	DO
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Tinta de Toro, diverse autochthone Rebsorten
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5413117
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Champignons, Plats mijotés, Gibier

Vinification

Vendange manuelle et double sélection. Les raisins sont fermentés avec des levures indigènes à des températures de 28 degrés pendant 15 jours. Ensuite, le vin est élevé pendant 30 mois en fûts de chêne français neufs et usagés.

Terroir

Les vignes de Tempranillo, âgées de 45 ans et aux racines bien ancrées, sont cultivées sur le petit vignoble de 5 hectares "El Pozo", à 700 mètres d'altitude.

Histoire

San Román Bodegas y Viñedos est un domaine viticole de près de 90 hectares de vieilles vignes qui produisent des raisins de première qualité. L'entreprise est dirigée par Eduardo García, son père Mariano faisant office de conseiller. La famille est active dans le toro depuis la fin des années quatre-vingt-dix et a la réputation d'être une importante source d'inspiration.