



La Provincia 2019

Le Pariente ROUGE. Dans le verre, un rouge rubis léger. Un bouquet attrayant de cerises noires, de baies noires et une légère torréfaction. En bouche, La Provincia se présente très accessible et souple.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Prieto Pariente |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Espagne |
| Région | Vino de la Tierra de Castilla y León |
| Appellation | VdT |
| Millésime | 2019 |
| Format | 75 cl |
| Température de consommation | 13° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2025 |
| Cépages | Tempranillo, Grenache |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 297969 |
| Accord mets et vins | Gibier, Charcuterie, Bœuf, Tapas, Paella |
| Avis | Robert Parker 91/100 |



Vinification

Fermentation alcoolique spontanée à température contrôlée en cuves inox. Une partie de la fermentation malolactique a lieu en acier inoxydable, l'autre partie en fûts de chêne français. Après la fermentation, le vin est élevé pendant 11 mois en fûts de chêne français de 225 et 500 litres. Ensuite, il est à nouveau élevé en bouteille pendant 9 mois.

Terroir

Die Tempranillo-Trauben stammen aus Weinbergen in den Dörfern Mucientes (Sand, Kalkstein und Lehm), Pedrosa del Rey (Sedimente aus Sandstein, Lehm und Kalkstein) und Valbuena de Duero (Schichten aus lehmigem Sand, Kalkstein und Mergel).

Histoire

La Provincia' provient des communes de Mucientes, Pedrosa del Rey et Valbuena de Duero en Castille-León. La puissance vient du tempranillo et l'élégance des raisins de garnacha.

