



Trasnocho Remírez de Ganuza 2017

Robe violette, sombre et impénétrable. Bouquet intense et relevé de petits fruits noirs, de poivre noir et d'épices chaudes. Grande intensité en bouche avec des arômes de fruit noir épicé et des notes de viande séchée, de cannelle, de clou de girofle, de réglisse et de menthe. La texture soyeuse, l'acidité équilibrée et les tannins accrocheurs complètent ce vin rare. Potentiel de garde considérable!

Producteur	Remírez de Ganuza
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Tempranillo, Graciano, Viura, Malvasia
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1008966
Accord mets et vins	Gibier, Paella, Plats de poisson raffinés



Vinification

Les raisins triés plusieurs fois à la main sont vinifiés dans une cuve en acier de 7000 litres, puis élevés en barriques françaises (95%) et américaines (5%) neuves pendant 21 mois.

