



Finca Terrerazo Vino de Pago 2022

Rouge grenat foncé. Des nuances balsamiques et des notes légèrement fumées s'accordent avec des arômes intenses de mûres mûres et de cerises noires. Élégant, compact et velouté en bouche, avec une finale longue et complexe.

Producteur	Mustiguillo Viñedos y Bodega
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	el Terrerazo
Appellation	DOP
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Bobal
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d'article	294162
Accord mets et vins	Charcuterie, Plats à base de porc, Plats légers, Plats de poisson raffinés, Gibier



Vinification

Toutes les parcelles sont traitées individuellement. Les raisins sont vendangés à la main et soigneusement sélectionnés. Ensuite, la fermentation a lieu dans des cuves en bois de 35 hl et 50 hl avec une extraction douce. Le vin vieillit pendant 14 mois dans une combinaison de petits fûts en bois, ainsi que dans des cuves en bois de 35 hl. Enfin, il est mis en bouteille sans collage ni filtrage.

Terroir

Les raisins proviennent de vieilles vignes buissonnantes plantées entre 1945 et 1970 et situées à une altitude de 800 mètres. Le travail se fait selon des directives biologiques.

Histoire





En 1972, la famille Sarrion-Martinez a acquis le domaine 'Finca Terrerazo', qui constitue aujourd'hui encore le cœur de la bodega Mustiguillo. A l'époque, la décision de Toni Sarrion de se concentrer sur le bobal avait plutôt fait sourire, car ce cépage était plutôt connu pour la production de masse et on ne lui prêtait pas un grand potentiel. Mais son courage a été récompensé et il a réussi à vinifier de grands vins à partir de vieux ceps. En 2010, Finca Terrerazo a eu l'honneur d'obtenir sa propre AOC en tant que 'Vino de Pago'.

