



L'Espontània 2024

Robe jaune scintillante aux reflets dorés. Nez très expressif et aromatique avec des notes d'agrumes, de nectarine et d'herbes méditerranéennes. En bouche, le vin affiche une belle fraîcheur et une acidité vivifiante.

Producteur	Herència Altés
Type d'article	Vin rosé
Pays	Espagne
Région	Terra Alta
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	322689
Accord mets et vins	Tapas, Poisson, Fruits de mer



Vinification

Les vendanges sont effectuées à la main afin que seuls les meilleurs raisins du vignoble finissent dans la cave. Pour minimiser le contact avec les peaux, les raisins entiers sont chargés dans la presse et pressurés délicatement. Le moût fermente spontanément en cuve en acier avec des levures sauvages naturelles. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies fines pendant 3 mois. Les lies sont régulièrement remuées, ce qui donne au vin une structure accrue, une sensation fine en bouche et une meilleure longévité.

Terroir

Les raisins proviennent de différentes parcelles et poussent dans des sols argileux, sableux et calcaires. Ils sont tous issus d'une agriculture biologique contrôlée.

Histoire

En reprenant les coteaux de son père en 2010, la jeune vigneronne Núria Altés réalisa un rêve d'enfant. Depuis, elle vinifie, avec l'aide de son mari Rafael De Haan et de l'œnologue français Claude Gros, des vins monocépages d'excellente qualité à partir des anciens pieds de grenache de la famille.

