



Valdaya 2017

Robe pourpre brillante. Le nez présente une pointe de tabac à pipe et des arômes de baies noires et rouges, d'épices chaudes et de bois noble aromatique. Jeune en bouche, il offre une texture élégante ainsi qu'une acidité et des tannins en parfaite harmonie. C'est un plaisir absolu à déguster!

Producteur	Bodegas Valdaya
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2017
Format	150 cl
Alcool	14.3000 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Tinto Fino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5227117
Accord mets et vins	Fromage, Champignons, Plats de poisson raffinés, Plats mijotés, Agneau
Avis	Tim Atkin MW 93/100



Vinification

Vinifié en fût de bois, puis élevé en barriques françaises pendant 16 mois.

Terroir

Les raisins proviennent de vignes âgées de 50 à 80 ans, cultivées dans des sols calcaires.

Histoire





Bodegas Valdaya a commencé comme un projet familial de la famille Gonzalez dans le minuscule village de Sotillo de la Ribera. En 2013, la famille a recruté le jeune couple de viticulteurs Marta Ramas et Miguel Fisac. Tous deux sont diplômés en oenologie de la prestigieuse université de Bordeaux et ont acquis une longue et riche expérience dans des domaines viticoles à Bordeaux, en Californie, en Nouvelle-Zélande et en Afrique du Sud.

