



El Rebolón 2019

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 7.33

Al naso risulta molto espressivo, con aromi di frutta matura e un carattere intensamente terroso. Il sentore di ciliegie e prugne si unisce alle note di sottobosco, spezie, tabacco e liquirizia. Avvicinando il naso al calice, il vino colpisce ogni volta con una sfaccettatura nuova. Al palato il Rebolón risulta più fresco di quanto gli aromi maturi e complessi del naso farebbero pensare. Il vino è preciso, con un'acidità briosa e un tannino meravigliosamente raffinato. Nel finale lungo tornano gli accenni fruttati, come anche le note terrose ed erbacee.

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | Mengoba |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Bierzo DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2019 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 14° - 16° |
| Invecchiamento | fino a 2024 |
| Vitigni | Mencía, Garnacha Tintorera, Godello |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 316399 |
| Adatto a | Tagli di carne pregiati, Carne alla griglia, Funghi, Formaggi stagionati |



Vinificazione

Raccolta manuale e attenta selezione. Le uve vengono introdotte intere in botti di legno da 1500 litri e pigiate con i piedi. La successiva fermentazione dura circa 40 giorni. In seguito, il vino invecchia in due botti da 500 litri per 18 mesi.

Terroir

Il vino proviene da due piccoli lotti situati a Espanillo a un'altitudine di 750 m s.l.m. I vigneti più antichi si trovano su terreni di scisto.

Storia





Bodegas Mengoba è il progetto di Grégory Pérez. Nato in Francia, ha studiato enologia a Bordeaux e lavorato nelle rinomate cantine Cos d'Estournel e Grand-Puy-Lacoste. Nel 2001 si è trasferito a Bierzo dove, dopo alcuni anni di lavoro in vigna, ha fondato la sua cantina nel 2007.

