



ESPAGNE RIOJA 2016 FINCA
ESTARIJO / HERACLIO ALFARO (33%)
GRACIANO, 33% GARNACHA, 33%
TEMPRANILLO, 1% MAZUELA)

Pays : Espagne

Région :

Sous région :

Cépage(s) : 33% graciano, 33% garnacha, 33% tempranillo, 1% mazuela

Note de dégustation :

Les caractéristiques du Graciano dominent la dégustation de ce vin qui présente une robe pourpre et intense. Au nez s'expriment des arômes de fruits noirs (cassis, mûres) ainsi que des notes de réglisse et d'épices telles que le poivre, le girofle et la muscade. La bouche possède une structure tannique bien présente, une belle concentration et un caractère charnu et corsé. Un vin robuste et harmonieux, pour la table.

Température de service : Entre 16 et 18 C°

Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée et rouge : entrecôte de boeuf, magret de canard, steak de biche, gigot de chevreuil.

Après quelques années de vieillissement, sélection de fromages affinés (tommes)

Commentaires du sommelier :

La Finca Estarajo, située au coeur de la Rioja Baja est un domaine viticole aux terroirs complexes. Sur les terrasses dominants l' Ebre, les vieilles vignes de Graciano et Tempranillo y trouvent un climat chaud et un sol de grès et graviers, permettant à leurs raisins d'atteindre une parfaite maturité. La grenache à contrario est plantée au pied de la Sierra de la Hez, à 700 mètres d'altitude, sur des terroirs plus frais où la maturité sera plus tardive. Les raisins gardent ainsi des arômes de fruits frais et beaucoup de fraîcheur. Après une vendange manuelle et vinification en cuve, l'élevage de 16 mois à lieu en barriques et tonneaux de 700 litres. En dégustation, le vin s'exprime sur les fruits noirs, la réglisse et possède en bouche une belle charpente tannique et structurée.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

