



ESPAGNE RIOJA " CRIANZA " 2018
HERACLIO ALFARO (50% GARNACHA,
42% TEMPRANILLO, 5% GRACIANO,
3% MAZUELA)

Pays : Espagne
Région : Rioja
Sous région :
Cépage(s) : 50% garnacha, 42% tempranillo, 5% graciano, 3% mazuela (=carignan)

Note de dégustation :

Vin rouge de teinte grenat soutenue. Arômes de fruits rouges dominants l'olfactif et complétés de notes boisées, grillées et épicées. La bouche possède une belle rondeur, des tanins soyeux et un caractère rond et charnu. Sa douceur en bouche, bien équilibrée par une grande fraîcheur en finale, lui apporte un bel équilibre.



Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes blanches ou rosées (éventuellement grillées) accompagnées d'une sauce relevée ou épicée (Poulet tikka masala, couscous, sauté de porc à l'indienne)

Commentaires du sommelier :

Comment ne pas résister au charme de ce savoureux Rioja ? Fruits, épices, boisé, rondeur, tout y est, pour un plaisir immédiat. L'élevage d'une année en barrique de chêne est parfaitement maîtrisé et apporte à ce Crianza des arômes empyreumatiques et épicés, qui se fondent dans un ensemble bien fruité, amené par le cépage grenache dominant l'assemblage.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

