

UTIEL-REQUENA D.O.

EL MACHO ORGÁNICO



CÉPAGES:

70% Bobal, 20% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon

VIGNOBLE :

Utiel-Requena est une région viticole située dans la province de Valence, en Espagne. Elle est connue pour ses vastes vignobles qui couvrent les collines et les vallées de la région. Située à une altitude de 600/900 mètres au-dessus du niveau de la mer, Requena est nichée dans une vallée arrosée par le fleuve Magro. Les journées chaudes et les nuits fraîches dues à la brise méditerranéenne produisent une maturation lente de nos raisins, ce qui permet une bonne et complète concentration de polyphénols.

VINIFICATION :

Après des vendanges manuelles et mécaniques, les raisins sont mis en cuve en acier inoxydable. La fermentation alcoolique a lieu pendant une semaine à température contrôlée (24°), et l'extraction est contrôlée par une dégustation quotidienne. Une courte macération de 3 jours suit la fermentation. Ensuite, les peaux et le vin sont séparés par un pressurage doux. La fermentation malolactique suivra pendant 10 jours.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Produit dans le respect de l'environnement et de l'agriculture biologique au sein de l'appellation Utiel-Requena, ce vin est fruité, avec une bonne fraîcheur et une finale longue et riche.

ACCORDS :

Le El Macho Orgánico se marie bien avec les tapas, les spaghettis aux boulettes de viande et les burritos. Il sera le compagnon idéal des fromages à pâte mi-dure comme l'Edam.

ALCOOL :

12,5%

