

UTIEL-REQUENA D.O.

EL MACHO RESERVA



CÉPAGES:

60% Bobal, 25% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah

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 :

Fermentation dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée (<25°C), macération sur peaux pendant 8-10 jours. Fermentation malolactique contrôlée après la fermentation alcoolique. Vieillesse pendant 3 ans dont 1 an en fûts de chêne américain.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Notes attrayantes de fruits mûrs : prune, cerise noire, associées à des notes de vanille. Ce vin puissant et équilibré présente un joli nez de fruits mûrs.

ACCORDS :

Le Reserva Orgánico se marie bien avec la cuisine espagnole : tapas, civet (ragoût traditionnel espagnol). Essayez ce Reserva avec un délicieux rumsteack assaisonné de thym séché et de laurier.

ALCOOL :

13%

