

VINYES DEL TERRER

50,71\$

* Prix de détail suggéré



Nus del Terrer Tarragona DO 2016

\$	Frais de service	7,46\$
	Code produit	14819842
\$	Prix licencié	43.26\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
📄	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Catalogne
📁	Appellation	Tarragona
🍇	Cépage(s)	Grenache 85 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 15 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	0.4

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine viticole de la famille Morell est composé de dix parcelles totalisant dix-sept acres dans la périphérie de Tarragone sur la côte méditerranéenne d'Espagne. Défiant l'étalement urbain, les vignes se situent à un mile et demi de la mer. Leurs sols sont composés d'argile calcaire, connu localement comme LUMAQUELA.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin méditerranéen pur avec une expression claire du sol minéral calcaire dans lequel les vignes sont cultivées. Nus del Terrer est un vin d'une complexité élégante avec des notes de fruits rouges et noirs sur un fond minéral marqué par la salinité. La minéralité du sol est piquante, savoureuse et persistante, tout à fait unique. Le vin a des tanins arrondis, fins et élégants avec des saveurs de fruits mûrs et une excellente acidité qui maintient la fraîcheur et la longueur e...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sélection rigoureuse des raisins dans les vignes et récolte manuelle dans des boîtes de 15 kg. Les raisins sont éraflés et puis délicatement pressés. Le jus clair est séparé des raisins pressés et est ensuite fermenté dans des foudres de chêne français d'une capacité de 5 000 litres. La première fermentation est effectuée dans les foudres pour une durée d'environ 25 jours. Extraction des composées phénoliques par un pompage régulier et une submersion du bouchon. La macération...

