

## SIERRA NORTE 1564 Natural red 2022

29,25\$

\* Prix de détail suggéré

 Biologique  Végan

|    |                          |                    |
|----|--------------------------|--------------------|
| \$ | Frais de service         | 4,30\$             |
|    | Code produit             | 15227638           |
| \$ | Prix licencié            | 24.96\$            |
|    | Conditionnement          | 12x750ml           |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | Importation privée |
| 📅  | Statut                   | Disponible         |
| 🏷️ | Type de produit          | Vin tranquille     |
| 🇪🇸 | Pays                     | Espagne            |
| 📍  | Désignation réglementée  | Vino de la tierra  |
| 📍  | Région                   | Castille Léon      |
| 🍇  | Cépage(s)                | Syrah 100 %        |
| %  | Pourcentage d'alcool     | 14.5%              |
| 🍷  | Couleur                  | Rouge              |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nous gérons 322 hectares de vignes à Camporrobles, Calderón, La Roda, Carcelén, Jumilla et El Pinós. Nos chais sont à quelques encablures de ces vignes.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Présente une couleur rouge cerise intense. Nez de fruits rouges et noirs mûrs, fraise, mûre, myrtille et notes de pêche douce et d'épices : cannelle, clou de girofle même s'il n'est pas resté en barrique. Lorsqu'il s'ouvre dans le verre, il est frais, avec des notes de lavande et de garrigue. Très doux et chaleureux en bouche, les tanins sont bien présents mais ils sont bien mûrs, il est rond, avec une acidité équilibrée et une finale longue et harmonieuse.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins de ce vin végétalien et biologique proviennent de vignobles cultivés de manière équilibrée, attentionnée et durable. Les sols du vignoble jouent un rôle majeur, étant très actifs avec de bonnes conditions biologiques qui favorisent une assimilation rapide de la matière organique réincorporée. Cela permet une pleine expression du terroir.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Récolte à la main des raisins les plus sains tôt le matin, lorsque la température est plus fraîche. Cuvaïson et fermentation alcoolique spontanée, réalisée par des levures naturelles. La température de fermentation n'atteint pas 24° C. Intervention minimale avec pompage, qui extrait les tanins bas et rend ce vin fruité, avec une faible astringence, tout cela sans dénaturer l'expression de la variété, du terroir et de l'environnement.



- 88 Points -  
James Suckling