

ENTRECANALES DOMECCQ E HIJOS

30,78\$

* Prix de détail suggéré

Cosme Palacio Vino de Laguardia 2019

\$	Frais de service	4,53\$
	Code produit	15263381
\$	Prix licencié	26.26\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🏷️	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
📍	Région	La Rioja
📁	Appellation	Rioja
🍇	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🎨	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📄	Taux de sucre	1.2

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Grupo Bodegas Palacio 1894 commence un nouveau voyage en tant qu'Entrecanales Domecq e Hijos. La société, qui appartient désormais à la famille Entrecanales Domecq, avec Gonzalo Entrecanales comme nouveau président, renforce son engagement envers la qualité et l'excellence dans la vinification, la durabilité du terroir à la bouteille et le développement d'alliances stratégiques.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge profond aux reflets bleutés. Arômes très intenses et complexes, avec des fruits rouges du bois au premier plan et un fond de notes minérales et d'épices ajoutant une touche de personnalité. Fruité intense, profonde de fraîcheur, concentration et acidité, qui reflète l'altitude. Sa maturité et son élaboration mettent en valeur le côté le plus expressif du raisin. Une élégance succulente qui met l'eau à la bouche. Un vin d'exception, plein de caractère, long et corsé.

NOTES SUR LE PRODUIT

Au pied de Laguardia, entre la chaîne de montagnes de la Sierra de Cantabria et le cours sinueux de l'Èbre, Bodegas Cosme Palacio a conservé son esprit pionnier depuis 1894, lorsque Cosme Palacio a fondé la deuxième plus ancienne cave de la Rioja Alavesa.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation alcoolique : Les raisins sont égrappés mais non foulés, et subissent une macération à froid

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
õENõ

avant d'être fermentés en cuves inox avec contrôle automatique de la température, remontages, et microoxygénation. La fermentation malolactique a lieu en fûts de chêne français, ajoutant des couches d'épices et un caractère plus complexe et élégant. Vieilli pendant 12 mois dans des barriques neuves de chêne français de 225 litres légèrement toastées et fendues à la main...

