

## ENTRECANALES DOMECCQ E HIJOS

18,95\$

\* Prix de détail suggéré



## Cosme Palacio Vendimia Seleccionada 2021

|  |                          |  |
|--|--------------------------|--|
|  | Code produit             | 237834                                   |
|  | Prix licencié            | 17.70\$                                  |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                                 |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Produit régulier                     |
|  | Statut                   | 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     | 12.5%                                    |
|  | Couleur                  | Rouge                                    |
|  | Taux de sucre            | 1.7                                      |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Grupo Bodegas Palacio 1894 commence un nouveau voyage en tant qu'Entrecanales Domeccq e Hijos. La société, qui appartient désormais à la famille Entrecanales Domeccq, 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

Une couleur rouge grenat. Des arômes intenses, avec des touches de fruits mûrs et de bois noble. Ses tanins fins et concentrés en font un vin harmonieux et équilibré avec une belle finale en bouche.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Une macération prolongée et un double remontage permettent d'extraire le maximum de matière colorante et une forte concentration en tanins provenant de la pulpe et de la peau. Les oenologues jugent les moments opportuns de l'atteinte d'un parfait équilibre entre le fruit et le bois. Le chêne neuf apporte une complexité et une subtilité au vin sans cacher la personnalité du raisin. Il vieillit 13 mois en barrique de chêne français et 9 mois en bouteilles .

