

BODEGA MUSTIGUILLO

40,74\$

* Prix de détail suggéré

MUSTIGUILLO

La Garnacha 2020

 Biologique  Végan

\$	Frais de service	5,99\$
	Code produit	14915316
\$	Prix licencié	34.76\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
📍	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Valencia
📁	Appellation	Utiel-Requena
🍇	Cépage(s)	Garnacha tintorera 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

À 900 mètres d'altitude, à l'abri des montagnes de la Sirra del Negrete (Utiel) et au milieu de collines qui se trouvaient autrefois au fond de la Méditerranée, un paysage unique apparaît.

Un paysage dans lequel les notes de pin, de chêne et d'olive sont unies par les arômes de romarin, de fenouil et de thym qui recouvrent la vallée et qui à leur tour teintent le fruit du vignoble de la famille Sarrion-Martinez, le Bobal.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de couleur rouge cerise. Il offre une entrée délicate, élégante et fraîche. En bouche, découvrez des arômes de fruits rouges et floraux.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le domaine de El Terrerazo est situé à 800 m d'altitude au-dessus de la Méditerranée. Il a des sols calcaires dolomitiques sous une texture sableuse et crayeuse. Il est couvert de brousse traditionnelle plantée dans les années 70

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération à froid au-dessus des caisses de récolte. Double table de tri, égrappage et foulage doux. Fermentation pendant 10 jours en cuves de chêne de 80HL, avec 20% des tiges. Travailler uniquement avec

« pigeage ». Macération post-fermentaire pendant 8 jours. Soutirage par gravité en utilisant uniquement les premiers jus. S'en suit un 8 mois d'élevage mixte en fûts de chêne français de 225 litres et de cuves de 35HL.

