

BODEGA RIOJA VEGA

Rioja Vega 2022

12,20\$

* Prix de détail suggéré

RIOJA VEGA

| | |
|--------------------------|--|
| Code produit | 12699197 |
| Prix licencié | 11.83\$ |
| 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 |
| Cépage(s) | Tempranillo 90 % |
| Cépage(s) | Garnacha 10 % |
| Pourcentage d'alcool | 13.5% |
| Couleur | Rouge |
| Sucre | Sec |
| Taux de sucre | 1.6 |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le fondateur de Rioja Vega avait déjà réalisé son rêve avant même que l'Appellation d'Origine Rioja n'existe. La Rioja Vega a été audacieuse, transgressive, a pris une longueur d'avance sur son temps. Mais surtout, Rioja Vega est restée fidèle à son rêve de produire de grands vins authentiques de la Rioja, tournés vers l'avenir. Aujourd'hui, les mêmes valeurs nous définissent : qualité, caractère et esprit d'innovation.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur prune intense et brillante, conserve sa couleur de jeunesse pourpre avec des reflets violets. Au nez, arômes floraux et expressifs avec des notes de réglisse. En bouche, il est, tout d'abord, frais avec ses saveurs florales, puis enveloppant avec ses tanins légers. Vin bien équilibré et très agréable à boire.

NOTES SUR LE PRODUIT

Esperanza Elias - Master Winemaker Top 100 Drinks Business 2023

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vinification est effectuée séparément pour les 2 cépages. La fermentation alcoolique est d'une durée de 7 jours. Macération avec les peaux d'une durée de 7 jours, température maximale de 28°C. La fermentation malolactique est effectuée en cuves d'acier inoxydable.

