

# DRINKS.

## Palacios Remondo - Álvaro Palacios Rioja La Vendimia DOC Rioja 2019 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40812519
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	La Rioja
Embouteilleur	Alvaro Palacios, Avda. Zaragoza 8, 26540 Alfaro, La Rioja, Spain
Marque	Alvaro Palacios
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	5 mois
Dégustation	Goût juteux, un peu rustique avec des cerises, des fruits rouges, des prunes, du bois de chêne, de la vanille, du chocolat, du cuir, des notes fumées-terreuses, de la noix de muscade, du poivre, un soupçon de tabac et des tannins.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Tempranillo et de Grenache
Etiquette	ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, légumes, pizzas & pâtes, viandes rouges

## Description

La province espagnole de La Rioja est une communauté autonome située au nord du pays et est considérée comme une région viticole européenne de grande réputation. La cave à vin Palacios Remondo a été construite en 1948 par le père d'Alvaro. Elle est située à Alfaro, dans la vallée fertile de l'Ebre, qui serpente à travers la région, par ailleurs assez sèche. L'entreprise y cultive les variétés de vin rouge Tempranillo et Grenache, qui sont largement cultivées dans la province de La Rioja. Ces cépages sont parmi les plus importants dans le paysage viticole espagnol. Les raisins sont récoltés à la main, rigoureusement sélectionnés et complètement égrappés, avant d'être fermentés sous forme de moût dans des cuves en acier. Le vin repose ensuite pendant cinq mois dans de grands fûts en bois. Il est recommandé de déguster le vin rouge à une température de 16-18°C, de préférence accompagné de feuilletés apéritifs, de poissons grillés, de salades, de pâtes, de couscous végétarien, de viandes rouges ou de volailles. Le vin DOC peut être conservé jusqu'en 2022.