

DRINKS.

Palacios Remondo - Álvaro Palacios Rioja La Montesa DOC Rioja 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40812619
Alcool	14.5%
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	12 mois
Dégustation	Le goût, qui présente des tanins subtils et une fraîcheur juteuse, est caractérisé par des arômes de cerises, de fraises, de prunes, de bois de chêne, de vanille, de cuir terreux, d'épices à pain d'épices, de poivre, de chocolat au lait et de tabac.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 95% de Grenache et 5% d'autres cépages
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, cuisine méditerranéenne, 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 le cépage rouge Grenache, très répandu dans la province de La Rioja. Ce cépage s'épanouit particulièrement bien dans les vallées venteuses au climat méditerranéen sec et chaud, c'est la raison pour laquelle il est cultivé principalement en Espagne et dans le sud de la France. Les parcelles de Grenache du vignoble Palacios Remondo s'étendent sur les pentes du Monte Yerga, qui culmine à plus de 1 000 mètres d'altitude et qui voit ses températures se refroidir considérablement la nuit. Les raisins sont récoltés à la main, rigoureusement sélectionnés et foulés avant de commencer à fermenter spontanément dans des cuves en acier sur leur propre levure. Le vin est ensuite stocké pendant 12 mois dans des barriques neuves et usagées. Il est recommandé de déguster le vin rouge à une température de 16-18°C, de préférence accompagné de poulet, de coq au vin, de paella, de crustacés ou de viande rouge. Le vin DOC peut être conservé jusqu'en 2025.