

DRINKS.

Terroir al Limit Terra de Cuques Negre DOQ 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408241
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Catalogne
Embouteilleur	Terroir al Límit Soc. Lda., Carrer Baixa Font 12, 43737 Torroja del Priorat, Tarragona, Spain
Marque	Terroir al Limit
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Évoque des impressions de cerises, de baies rouges, de prunes, de réglisse, de violettes, de bois de chêne, de vanille, de cuir, de terre et de minéraux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 50% de Grenache et 50% de Carignan
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	volaille, veau et bœuf, agneau, gibier

Description

Le Terroir al Limit, c'est Dominik, Tatjana, Carles, Josep et la mule Frida. Ensemble, ils font tout leur possible pour produire des vins de terroir exceptionnels, à partir des vignobles escarpés de la région du Priorat. Seules des méthodes écologiques et manuelles sont utilisées, inspirées par les traditions viticoles de la Bourgogne française. Les vins sont produits non seulement biologiquement, mais aussi biodynamiquement - il s'agit, pour ainsi dire, de la meilleure méthode lorsqu'il s'agit de viticulture durable. Chaque bouteille de Terroir al Limit est l'expression de l'origine des raisins : les cépages Carignan et Grenache, parfaitement adaptés, s'épanouissent sur les sols ardoisés du paysage vallonné et parfois dramatique du Priorat. La famille Perez a cultivé la vigne bien avant que le Terroir al Limit n'existe. Depuis la création de l'entreprise en 2001, les propriétaires de vignobles travaillent conjointement avec les jeunes visionnaires.

Pour le Terra de Cuques Negre, ils obtiennent des raisins qui poussent à une altitude de 400 mètres et qui proviennent de vignes âgées de 25 à 40 ans, situées autour du village de Torroja del Priorat. Le rendement est de 3000 kg par hectare, ce qui est assez faible. Des méthodes traditionnelles sont utilisées pour le pressurage. Une fois que les raisins entiers ont été déposés dans les cuves, la fermentation naturelle peut commencer à l'aide des levures du vignoble. Les raisins sont ensuite pressés et fermentés à nouveau - cette fois sans les peaux. Le vin est vieilli pendant 18 mois.