

DRINKS.

Terroir al Limit Terroir Históric Negre DOQ 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408243
Alcool	14.5%
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	6 mois
Dégustation	Terreux-minéral, épicé et fruité avec des framboises, des fraises, du poivre, des herbes, des myrtilles et du bois.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 75% de Grenache et 25% de Cariñena
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin Oui

Température
de 16-18 degrés
consommation

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 Cariñena (Carignan) et Grenache, parfaitement adaptés, s'épanouissent sur les sols marqués du paysage vallonné et parfois dramatique du Priorat. Les jeunes visionnaires travaillent conjointement avec plusieurs viticulteurs des villages environnants, afin de produire un vin original qui s'appuie sur le riche héritage de cette très ancienne région viticole.

Pour le Terroir Históric Negre, ils obtiennent des raisins qui poussent à une altitude de 350-800 mètres et qui proviennent de vignes âgées de 35 à 50 ans. Le rendement est de 6000 kg par hectare. Le processus de vinification est basé sur des méthodes traditionnelles. Une fois les raisins entiers déposés dans des cuves en ciment et "foulés", la fermentation naturelle peut débiter à l'aide des propres levures du vignoble. Ensuite, c'est au tour du pressurage et de la maturation de six mois. À noter que le vin rouge a une grande valeur de reconnaissance!