

DRINKS.

Bodegas Dominio de Cair- Cuvée DO 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408397
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-Léon
Embouteilleur	Dominio de Cair, Carretera Aranda- La Aguilera km 9, 09370 La Aguilera, Burgos, Spanien
Marque	Cair
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: avec des arômes de mûres, de moka et de violettes. Palais: beaucoup de fruits et un peu de vanille.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 85% de Tempranillo et 15% de Merlot
Etiquette	artistique, ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Caractéristique	Non spécifique
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges

Description

Depuis 2008, la famille Cañas cultive le vignoble Dominio de Cair, situé au cœur de la Ribeira del Duero. Les vignobles sont répartis sur plusieurs districts, à savoir: La Aguilera, Quintana del Pidio, Gumiel de Mercado et Moradillo de Roa. Idéalement situé à 800 - 950 mètres d'altitude, les cépages Tempranillo et Merlot y prospèrent, certaines vignes ayant jusqu'à 100 ans. Les sols, composés de sable, de pierre et de craie, font le reste afin de répondre aux exigences de qualité des viticulteurs. Les ceps sont soignés avec beaucoup de soin et de respect pour la nature et les vins sont adaptés aux besoins du terroir. Les raisins de cette cuvée sont récoltés à la main dans des vignes âgées de 25 ans. Ensuite, une sélection rigoureuse est effectuée selon une méthode double. Cela signifie que les grappes sont d'abord récoltées, puis les baies sont sélectionnées individuellement. La fermentation subséquente se déroule pendant 15 jours dans des cuves en acier inoxydable. Le Tempranillo est vieilli dans des fûts de chêne américain et français usagés (max. 1 à 3 ans), tandis que le Merlot mûrit dans des fûts neufs.