

DRINKS.

Bodegas Dominio de Cair - Selección la Aguilera DO 2015 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408398
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribeira del Duero
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	Arômes intenses de prunes et de mûres avec de subtiles notes boisées en fin de bouche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 95% de Tempranillo et 5% de Merlot
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2015
En accord avec	grillades, cuisine méditerranéenne

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 vignobles, qui ont jusqu'à 45 ans, sont situés entre 820 et 870 mètres d'altitude, avec des sols variés et orientés différemment. Des forêts de pins et de chênes se trouvent tout autour. Les raisins macèrent à froid avant d'être fermentés. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier inoxydable et la fermentation malolactique dans des fûts en bois. La maturation ultérieure, d'une durée de 14 mois, se déroule dans des fûts français, 50% sont neufs et 50% sont usagés.