

DRINKS.

Bodega Ojo de Agua Cabernet Sauvignon, Biologique 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40841519
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Embouteilleur	Bodega, Ojo. de Agua, Bajo las Cumbre s/n, Agrelo, Mendoza, Argentinien
Marque	Ojo de Agua
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Les fruits noirs dominent le bouquet avec un peu de paprika, des tanins caractéristiques et un peu de figue. Beaucoup de volume dans la finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Cabernet Sauvignon
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



FAVORITE	NON SPECIFIC
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	grillades, viandes rouges

Description

Le musicien, producteur et amateur de vin Dieter Meier a réalisé un rêve en 1996 avec l'achat de l'Esterancia "Ojo de Agua". Il a choisi l'Argentine pour des raisons aussi évidentes qu'importantes: en effet, il a eu le coup de foudre lorsqu'il a parcouru le pays en compagnie de son père, quelques décennies plus tôt. En sélectionnant son domaine, il a prouvé qu'il maîtrisait bien le sujet. En effet, la région située autour d'Agrelo Alto à Mendoza a toujours été considérée comme la Mecque de la production vinicole argentine. L'Esterancia a été fondée en 1891 et a été conçue à l'origine comme une ferme d'élevage de chevaux. Certains des chevaux les plus rapides et les plus primés au monde viennent de là. Si vous vous êtes déjà demandé pourquoi le logo d'Ojo de Agua orne un cheval, vous trouverez peut-être la réponse ici. Le nom Ojo de Agua (œil de l'eau) n'est pas dû au hasard - la ferme est alimentée en eau de source naturelle et profonde, qui s'écoule directement dans la région. Les vignes bénéficient du climat particulier de l'Argentine, qui se caractérise par de grandes différences de température entre le jour et la nuit.

Toute la ferme est certifiée biologique, cela concerne non seulement le vin, mais aussi la viande de bœuf biologique de la plus haute qualité. Afin de garantir un écosystème équilibré, les pesticides et autres produits chimiques sont totalement évités. Pour la production de vin, l'équipe utilise les technologies les plus modernes, afin de traiter les raisins le plus délicatement possible. Les raisins du cépage Cabernet Sauvignon sont cultivés dans l'Alto Agrelo, sur des sols alluviaux à plus de 1000 m d'altitude, où les vignes sont âgées de 15 ans maximum. La macération de 48 heures est réalisée à froid, suivie de la fermentation dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 25 degrés maximum.