

DRINKS.

Bodega Ojo de Agua PURO Rosé, Biologique 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40842021
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Embouteilleur	Bodega, Ojo. de Agua, Bajo las Cumbre s/n, Agrelo, Mendoza, Argentinien
Marque	Ojo de Agua
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: les fruits rouges rencontrent les bonbons aux fruits et les arômes de fleurs. Palais: avec une acidité fraîche et des arômes fruités. Finale: moyenne, avec des notes de caramel.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à partir de 40% de Syrah, 30% de Merlot, 20% de Cabernet Franc et 10% de Malbec
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	2021
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer

Description

Le musicien, producteur et amateur de vin Dieter Meier a réalisé un rêve en 1996 avec l'achat de l'Estancia "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'Estancia 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. Au pied des Andes, à une altitude de 1000 m au-dessus du niveau de la mer, les sols alluviaux, sur lesquels poussent les vignes de ce rosé, âgées de 15 ans maximum, dominant. La fermentation se déroule dans des cuves en acier inoxydable, à une température strictement contrôlée de 16 à 18 degrés. Afin de développer tout son potentiel aromatique, la fermentation se déroule très lentement et doucement.