

DRINKS.

Quinta Sardonía Sardón, Vino de la Tierra de Castilla y León 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40861
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Embouteilleur	Bodega Quinta Sardonía, Casas s/n Granja Sardón Diseminados 54, 47340 Sardón de Duero, Valladolid, Spanien
Marque	Quinta Sardonía
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes fruités de baies et de quelques épices. Palais: juteux, avec des tanins doux. Finale: fruitée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec & Syrah
Etiquette	ludique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	volaille, veau et bœuf, agneau

Description

La Quinta Sardonia, située non loin des frontières de la région D.O. de Ribeira, appartient au groupe Terras Gauda. Elle compte un total de quatre vignobles: Bodegas Terras Gauda, Viñedos y Bodegas Pittacum, Quinta Sardonia et Compañía de Vinos Heraclio Alfaro. La répartition géographique sur quatre des plus importantes régions viticoles espagnoles est le pilier du groupe. Le projet a été lancé dans les années 1990 par le Français Jérôme Bougnaud et son distributeur danois Peter Sissek. Aujourd'hui, la production est passée à environ 1,5 million de bouteilles par an, qui sont exportées dans 45 pays. La superficie de plus de 160 hectares est cultivée en fonction des conditions locales, mêlant la tradition et les technologies de pointe.

C'est en 2010 que la Quinta Sardonia a été ajoutée à la gamme. Situé à 400 mètres seulement du fleuve Douro, le vignoble se trouve à 700 - 800 mètres d'altitude, principalement dans les montagnes, où sont plantés les cépages Tempranillo, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Malbec et Cabernet Franc. La viticulture est effectuée selon des directives biodynamiques strictes, telles que la fertilisation avec le compost de l'exploitation, afin de préserver l'équilibre naturel du sol. La vinification se déroule dans des cuves en acier, puis le vin mûrit dans des fûts usagés pendant 6 mois, puis 8 mois supplémentaires dans des fûts de chêne de 1200 litres.