

DRINKS.

Quinta Sardonía, Sardon del Duero 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40862
Alcool	15%
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: avec des baies foncées comme les myrtilles, les mûres et les cerises noires. Palais: juteux, épicé, avec quelques minéraux et des tannins doux. Finale: longue et fruitée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 95% de Tempranillo, 3% d'Albillo, Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon, 2% de Grenache
Etiquette	artistique, ludique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	fromages, veau et bœuf, viandes rouges

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. L'année 2016 a été caractérisée par des précipitations exceptionnellement fortes en automne, ce qui a rendu le sol riche en minéraux. Les raisins ont été récoltés à la main à la fin du mois de septembre, puis déposés dans de petites caisses. La vinification a été effectuée en douceur à température contrôlée, avec un vieillissement subséquent de 18 mois dans des barriques usagées et des cuves en béton.