

DRINKS.

Bodegas y Viñedos Algil Crianza Toro DO 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409146
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Valladolid, Toro
Embouteilleur	Algil Bodegas y Viñedos, Carretera de la Estacion 1, 47530 San Román de Hornija, Valladolid, Spain
Marque	Algil
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Expressif, corsé et harmonieux avec des notes de fruits des bois mûrs et sombres, de fruits secs, de vanille, de bois grillé et d'épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Tinta de Toro (Tempranillo)
Etiquette	ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2017
-----------	------

En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges, gibier
-------------------	--

Description

Iván Alonso Gil a grandi parmi les vignerons et a travaillé pendant 15 ans pour de prestigieux domaines viticoles de la région, avant de se lancer dans son projet personnel en 2017. Depuis son enfance, il caressait le rêve de posséder sa propre cave, et le moment était enfin venu de le réaliser avec beaucoup d'expérience, de savoir-faire et d'esprit d'innovation. À lui seul, Iván a fondé la cave Algil et exploite aujourd'hui une petite zone dans la vallée du Douro, à l'est de la ville de Toro. Les zones sont principalement plantées avec le cépage "Tinta de Toro", une variété autochtone du Tempranillo. Cependant, il y a aussi un peu de Grenache, dont le propriétaire de la cave est particulièrement fier. L'Algil Crianza Toro 2017 est un pur Tempranillo. Les raisins mûrissent sur des vignes buissonnières de 50 à 90 ans, qui donnent un rendement moyen de 3000 kg par hectare. Les parcelles sont situées à une altitude de 700 mètres, au milieu du plateau de Castille-et-Léon. Après les vendanges, début septembre, les raisins subissent une macération à froid de cinq jours, suivie d'une fermentation à température élevée. Seul le jus de goutte qui s'échappe des raisins éclatés est utilisé pour la vinification. Pour la fermentation malolactique, le jeune vin est transféré dans des fûts de chêne français, qui n'ont été remplis qu'une seule fois auparavant, où il passe douze mois. L'Algil Crianza Toro DO 2017, dont 3500 bouteilles au total sont en circulation, restera buvable jusqu'en 2031.