

DRINKS.

Bodegas Paco Garcia Tempranillo Blanco Rioja DOCa 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	4092420
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	La Rioja
Embouteilleur	Bodegas Paco Garcia S.L., Ctra. de Ventas Blancas s/n, 26143 Murillo de Rio Leza, Spain
Marque	Paco Garcia
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	8 mois
Dégustation	En bouche, des notes de citron et de lime, ainsi que des nuances fruitées d'ananas et de pomme se révèlent. En outre, des notes de bois de chêne et de vanille se déploient.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de Tempranillo Blanco à 100%
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Remplissage de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2020
En accord avec	entrées, charcuterie, poissons & fruits de mer

Description

En 1988, une curieuse découverte a été faite dans un vieux vignoble de Murillo de Río Leza. Au milieu de vignes rouges de Tempranillo, il y avait une vigne qui ne produisait que des raisins clairs: une mutation naturelle, qui se produit rarement. Le centre de recherche agricole de La Rioja a été rapidement informé et a entrepris d'étudier et de multiplier cette étrange plante. Génétiquement, les raisins rouges et blancs du Tempranillo ne diffèrent guère. Néanmoins, ils produisent des vins très différents. En 2005, les premiers vins blancs Tempranillo ont été mis en bouteille, pour être officiellement reconnus comme vins DOC de La Rioja seulement deux ans plus tard. La jeune équipe innovante de la bodega Paco García a planté les premières vignes de ce nouveau cépage de vin blanc en 2014 et 2015, soit un total de 7 hectares contribuant au millésime. Après la récolte, on laisse macérer les raisins pendant quelques heures et on les presse. Après la fermentation du moût en vin dans des cuves en acier inoxydable, le vin vieillit sur lies pendant huit mois - pour cela, la moitié du liquide est transférée dans des fûts de chêne français de 225 litres. Semblable à un Tempranillo rouge, le vin fini présente beaucoup de puissance, de volume et de structure. Cependant, il est aromatisé par des agrumes et des fruits tropicaux éclatants. Le vieillissement en fût laisse également sa marque sous la forme de notes de bois de chêne et de vanille.