

# DRINKS.

## Casa Rojo Minami Gran Vino de Paraje 2016 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500146
Alcool	15.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Murcie
Embouteilleur	Casa Rojo Bodega y Viñedos SL, Ctra. La Zarza KM 8, Paraje de La Raja, Murcia, Spanien
Marque	Casa Rojo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes intenses de cèdre et de cassis. Bouche: tout aussi intensément aromatique avec des notes de cassis, mais aussi de chocolat et d'herbes. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Syrah à 100%, vendangé à la main, vieilli en fûts de chêne français et en amphores d'argile
Etiquette	artistique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges, gibier

## Description

Laura Muñoz-Rojo et Jose Luis Gomez voulaient juste être heureux. C'est pourquoi ils ont décidé de rechercher les meilleurs vins des coins les plus divers de l'Espagne et de les mettre en bouteille sous leur propre étiquette. En 2009, lorsque le projet "Casa Rojo" a débuté, les deux compères n'avaient ni leur propre cave à vin ni leurs propres vignobles. Mais cela ne les a pas arrêtés: ils ont lancé leur ligne "The Wine Gurus", pour laquelle ils travaillent avec des œnologues et des amis vigneron respectés de toute l'Espagne. Puis, en 2015, avec l'aide financière de leur famille et d'un établissement de crédit, ils ont pu créer leur propre domaine viticole sur le plateau de Murcie, dans le sud de l'Espagne, dans l'unique Paraje la Raja, entre la Sierra del Carche et la Sierra de La Pila, dans la région de Murcie. Aujourd'hui, Laura et Jose Luis possèdent 23 hectares où Casa Rojo cultive du Mourvèdre, du Grenache et de la Syrah.

Le concept de Minami est né en 2010, élaboré uniquement à partir de raisins Syrah. Ils poussent à une altitude de 900 m au-dessus de la Sierra del Carche, dans la zone nord de la vallée de La Raja, sur un sol argileux et pierreux. Au cours de la troisième semaine de septembre, les raisins sont cueillis à la main et macèrent sur les peaux pendant un mois. S'ensuivent 10 jours de fermentation à des températures contrôlées de 29 ° C. Le vin est ensuite transformé en vin. Le vin vieillit ensuite pendant 24 mois, principalement en fûts de chêne français, avec une plus petite proportion dans des amphores d'argile. Il peut facilement être stocké jusqu'en 2030.