

DRINKS.

Bodega Ojo de Agua Torrontés Biologique 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50036522
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Embouteilleur	Bodega Ojo de Agua, Bajo las Cumbre s/n, Agrelo, Mendoza, Argentine
Marque	Ojo de Agua
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Un bouquet floral au nez avec des notes de roses, de violettes et de patchouli. Exotiquement juteux en bouche, avec une structure rappelant discrètement la noix de muscade. Long en bouche.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100 % Torrontés Riojano
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non



FAVRIER	NOUVEAU
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, légumes

Description

Musicien, producteur et amateur de vin, Dieter Meier a réalisé un rêve en 1996 lorsqu'il a acheté l'Esterancia "Ojo de Agua". La raison pour laquelle le choix s'est porté sur l'Argentine était relativement claire pour Meier : c'était un coup de foudre, lorsqu'il a voyagé dans le pays des décennies plus tôt avec son père. Le vigneron d'origine suisse a prouvé qu'il avait le sens du sujet en choisissant le domaine, car la région d'Agrelo Alto à Mendoza a toujours été considérée comme une Mecque de la production de vin argentin. L'Esterancia Ojo de Agua a été fondée en 1891 et était à l'origine une ferme d'élevage de chevaux. Certains des chevaux les plus rapides et les plus primés au monde provenaient de cette ferme. Ce fut l'occasion de choisir la silhouette d'un cheval de course, avec son cavalier, comme logo de la marque. D'ailleurs, le nom Ojo de Agua (Œil d'Eau) n'est pas un hasard : l'exploitation est alimentée par une eau de source naturelle et profonde, qui constitue un excellent réservoir en raison de la proximité des Andes. Les vignes, quant à elles, bénéficient du climat particulier de la région de haute altitude de l'Argentine, qui se caractérise par un ensoleillement intense et de grandes différences de température entre le jour et la nuit.

Toute l'exploitation et ses produits sont certifiés biologiques, ce qui inclut, outre le vin, du bœuf biologique de la plus haute qualité. Pour garantir l'équilibre de l'écosystème, l'équipe évite totalement l'utilisation de pesticides et autres produits chimiques. Au lieu de cela, ils utilisent les technologies les plus modernes pour la production de vin afin de traiter les raisins aussi délicatement que possible. Les raisins pour le vin blanc Torrontés se développent sur des vignes de plus de 20 ans dans la Valle de Famatina. Celle-ci est située dans la province argentine de La Rioja (du nom de la province espagnole de La Rioja) à 1100 mètres d'altitude. Bien que le vin soit simplement déclaré "Torrontés", il ne s'agit pas de la variété de vin rouge "Torrontés" originaire de Galice, mais de la variété de vin blanc argentine "Torrontés Riojano", également connue sous le nom de Malvasia ou Torrontel. Les raisins, récoltés à la main, sont transformés en moût, puis laissés à fermenter à basse température. Cela donne un vin fortement aromatique au caractère floral, frais et tropical.