

# DRINKS.

## Cruz de Alba Crianza Ribera del Duero DO 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	50045320
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Valladolid
Embouteilleur	Bodegas Cruz de Alba, Camino Las Pozas, 47350 Quintanilla de Onésimo, Valladolid, Espagne
Marque	Cruz de Alba
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	>23 mois
Dégustation	Goût fruité avec des notes balsamiques et épicées, tanins forts et beaucoup d'acidité. On y trouve du chêne, de la vanille, du tabac, du chocolat, de la cerise, des fruits rouges, de la mûre, de la prune, de la groseille, du cuir, de la fumée et toute une gamme d'épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Tempranillo
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	entrées, charcuterie, fromages

## Description

Les vignerons espagnols sont des maîtres de l'agriculture biologique. Les méthodes de viticulture biologique et biodynamique sont également très populaires dans la Ribera del Duero - la vallée fluviale qui traverse le haut plateau de Castille et León, passe ensuite la frontière avec le Portugal et s'étend jusqu'à l'Atlantique sous le nom de vallée du Douro. L'œnologue Sergio Avila de Cruz de Alba peut vous dire une chose ou deux à ce sujet. Ses vins sont produits sur le domaine Los Hoyales, qui est planté de vignes Tempranillo typiques de la région. L'objectif de Cruz de Alba est d'obtenir un maximum de résultats par une intervention minimale. Les substances chimiques sont taboues. Au lieu de cela, seules des substances d'origine végétale, animale ou minérale sont utilisées. Dans certains cas, des remèdes homéopathiques sont utilisés pour stimuler la croissance des plantes et assurer une protection contre les maladies et les parasites. En outre, les travaux des champs sont guidés par les phases de la lune : Le calendrier biodynamique dicte le bon moment pour travailler le sol, tailler les vignes, appliquer des engrais organiques et récolter. Ceci est fait dans la certitude que les plantes, comme les animaux, répondent aux influences cosmiques.

Le Cruz de Alba Crianza est vieilli pendant 15 mois en fûts de chêne français et huit à dix mois en bouteilles. Le vin rouge se déguste de préférence avec des tapas, de la viande fumée, du carpaccio ou du fromage frais.