

DRINKS.

Encina Ribera del Duero 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50051618
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero (Castille-et-León)
Embouteilleur	Bodegas Montecastro, VA-130, 47318 Castrillo de Duero, Valladolid, Espagne
Marque	Encina
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	19 mois
Dégustation	Arômes de mûres, confiture de prunes, gousses de vanille, chêne, cacao et noix de coco.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de 95% Tempranillo et 5% Cabernet Sauvignon
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	grillades, viandes rouges

Description

Carlos del Río a travaillé pour Bodegas Hacienda Monasterio pendant quatre ans avant de partir au Chili. En 2015, après exactement un an, il est revenu pour occuper un poste à Bodegas Montecastro, qui a sorti son premier vin millésimé la même année. Trois ans plus tôt, Hacienda Monasterio avait pris une participation dans la jeune entreprise. Les deux caves sont situées à 20 minutes de route l'une de l'autre, dans la région viticole de Ribera del Duero. En collaboration avec les maîtres de chai de l'Hacienda Monasterio, Carlos del Río a élaboré deux vins rouges - le Venero DO et le Encina DO. Pour le Encina DO, ils cultivent des raisins Tempranillo provenant de jeunes vignes qui poussent à une altitude de plus de 900 mètres au-dessus du niveau de la mer. En raison de l'altitude, les vignes sont épargnées par la chaleur du climat continental et mûrissent plus lentement. La culture est réalisée selon des principes écologiques, c'est pourquoi ils n'utilisent pas de pesticides et d'engrais artificiels. Au contraire, l'équipe utilise des moyens purement naturels ainsi que des extraits de plantes pour maintenir l'activité biologique du sol et augmenter la résistance des vignes aux fléaux et aux maladies. Le compostage des résidus végétaux produits lors des travaux des champs joue également un rôle important. Les raisins Tempranillo, cueillis à la main, subissent une macération à froid de 30 jours et fermentent dans des cuves en béton avec les levures du vignoble. Le vieillissement de 19 mois a lieu dans des fûts de chêne neufs et usagés.