

DRINKS.

Uvas Felices Venta las Vacas DO 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500613
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero (Castille-et-León)
Embouteilleur	Bodegas Vizcarra S.L., Finca Chirrí, 09317 Mambrilla de Castrejón, Burgos, Espagne
Marque	Uvas Felices
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Dans le verre, rouge cerise foncé intense. Au nez, arômes expressifs de baies mûres, d'épices douces et de fumée. En bouche, complexe, rond et ample. Des tanins mûrs et équilibrés. Beaucoup de fruits dans la longue finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100% Tempranillo
Honneurs	RP: 90 Points,ML: 90 Points,LG: 90 Points,WA: 90 Points,WE: 90 Points
Etiquette	polychrome, graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	pizzas & pâtes, viandes rouges

Description

Quelle bonne idée de commercialiser un vin sous le label "Uvas Felices" ! En effet, cela signifie "Raisins heureux". Derrière ce nom de marque se cache le négociant en vin Vila Viniteca de Barcelone, qui a monté le projet en collaboration avec plusieurs viticulteurs reconnus de toute l'Espagne. Le vin rouge Venta las Vacas provient du viticulteur Juan Carlos Vizcarra de la vallée du Duero, où il exploite sept hectares de vignes. Son père a été le premier à miser sur la viticulture dans la région dans les années 80. En 1991, Juan Carlos a créé ses tout premiers vins. Les vignes, qui ont actuellement une vingtaine d'années, poussent sur des sols calcaires et sablonneux à une altitude d'environ 850 mètres. La faible densité de plantation de 2400 pieds de vigne par hectare et le faible rendement de 4500 kilos de raisin par hectare poussent automatiquement la qualité vers le haut. Après un repos à froid de cinq jours, le moût obtenu à partir des raisins est vinifié dans de grandes cuves en acier inoxydable ainsi que dans des fûts de chêne neufs. Le vin séjourne pendant douze mois dans des barriques de 225 et 400 litres.