

# DRINKS.

## Casa Rojo Enemigo Mio Garnacha Joven IGP Tierra de Murcia 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	7006123
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Murcie
Embouteilleur	Casa Rojo Bodega y Viñedos SL, Ctra. La Zarza KM 8, Paraje de La Raja, Murcia, Espagne
Marque	Casa Rojo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	4 mois
Dégustation	rappelle les prunes, les myrtilles, les cerises, les framboises, le bois de chêne, la vanille, les clous de girofle, le poivre et le vinaigre balsamique. Teneur en tanins modérée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Garnacha
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2023
-----------	------

---

En accord avec	entrées, volaille, veau et bœuf, agneau, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes
----------------	--

## Description

Laura Muñoz-Rojo et Jose Luis Gomez voulaient simplement être heureux. Ils ont donc décidé d'aller chercher les meilleurs vins aux quatre coins de l'Espagne et de les mettre en bouteille sous leur propre label. En 2009, lorsque le projet "Casa Rojo" a débuté, ils ne possédaient ni cave ni vignoble. Mais cela ne les a pas arrêtés : ils ont lancé leur ligne "The Wine Gurus", pour laquelle ils collaborent avec des œnologues de renom et des amis vignerons 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 cave sur le plateau de Murcie, dans le sud de l'Espagne, dans le site unique de Paraje la Raja. Aujourd'hui, Laura et Jose Luis disposent de 23 hectares sur lesquels ils cultivent du Monastrell, du Garnacha et de la Syrah.

Dans l'Enemigo Mio, le potentiel aromatique des raisins de Garnacha triés à la main est mis en valeur et caractérisé par le terroir unique. La fermentation et la macération ont lieu dans des fûts de chêne français à une température contrôlée de 22°C. Le vin passe ensuite quatre mois au total en barriques, ce qui lui confère des notes épicées et boisées. Le millésime 2023 a été mis en bouteille en juin 2024.