

DRINKS.

Reserve de Don Carlos Selección Especial Valencia DOP 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70075
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Valence
Embouteilleur	Cherubino Valsangiacomo S.A., Ctra. Cheste - Godelleta Km. 1, 46370 Chiva, Valence, Espagne
Marque	Don Carlos
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	épicé, balsamique, fruité et harmonieux. Eveille des impressions de fruits rouges, de baies noires, de quetsches, de réglisse, de vanille ainsi que de bois grillé.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de Bobal, Tempranillo et Cabernet Sauvignon
Etiquette	polychrome, classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2018
En accord avec	Apéro, charcuterie, grillades, viandes rouges

Description

Les origines de l'entreprise viticole espagnole de la famille Valsangiacomo se trouvent en Suisse. C'est ici, près de la frontière italienne dans le Tessin, que Cherubino Valsangiacomo a fondé sa cave en 1831. Son fils a ensuite déménagé en Espagne, où il s'est consacré à l'exportation de raisins de haute qualité des régions de Valence et d'Alicante et a rapidement acquis les premiers domaines viticoles. Depuis lors, l'Espagne a toujours été au centre des activités économiques. Les affaires marchaient bien et continuaient à se développer. En 2002, l'entreprise a déménagé dans les nouveaux bâtiments de production de Chiva, à Valence, où se déroulent encore aujourd'hui toutes les étapes de la vinification. Carlos Valsangiacomo a rejoint le conseil d'administration en 2008 et a ainsi fondé la cinquième génération de la famille de viticulteurs. En collaboration avec Urs Humbel de Chaveau Vino et Alberto Herrero, il a créé la série de trois vins "Don Carlos" qui porte son nom.

Le Reserve de Don Carlos Selección Especial est un assemblage de Bobal, Tempranillo et Cabernet Sauvignon. Le Bobal est le troisième cépage rouge le plus répandu en Espagne et est souvent transformé en vrac. Il est en outre l'un des 19 cépages rouges qui peuvent entrer dans la composition des vins premium de l'appellation d'origine contrôlée "Valencia DOP". La cuvée de la cave de Chiva est élevée pendant douze mois dans des barriques américaines neuves (80%) et dans des fûts français (20%). La durée de conservation est de six à huit ans.