DRINKS.

WineryOn Bodegas Demuerte Gold Yecla DO 2022 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7007622
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Murcie
Embouteilleur	ablo Cortes Winery On Bodegas, Paseo Clara Campoamor 6-69, 46920 Yecla, Espagne
Marque	WineryOn Demuerte
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	puissant et équilibré avec des tanins mûrs, des fruits rouges (surtout des cerises), du bois de chêne ainsi que des épices (poivre, noix de muscade, clou de girofle, vanille).
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 50% de Monastrell, 30% de Syrah et 20% de Tintorera (Alicante Bouschet)
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2022
En accord avec	volaille, grillades, veau et bœuf, pizzas & pâtes

Description

Il y a quelques années, les amateurs de vin Pablo Cortes et Karel Eissner ont décidé d'unir leurs passions pour l'œnologie et l'art en lançant le projet WineryOn. Leur objectif était de développer un vin de haute qualité avec un emballage unique et accrocheur. Pablo est ingénieur agronome et viticulteur avec plus de 15 ans d'expérience. Karel est architecte et s'est spécialisé dans les domaines du design et de la photographie. L'entreprise WineryOn est basée dans le sud-est de l'Espagne, où les sols calcaires profonds et les conditions météorologiques extrêmes permettent aux vins de développer leur caractère unique. Sur une surface totale de 20 hectares de vignes sont cultivées des variétés indigènes comme le Monastrell et le Verdejo, mais aussi des variétés de renommée internationale comme la Syrah, le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot. Le renoncement aux produits chimiques agressifs est une évidence pour les producteurs de vin.
Les raisins utilisés pour le Demuerte Gold proviennent de vignes âgées de plus de 20 ans, qui sont irriguées pendant les mois chauds et secs de l'été. Après les vendanges manuelles, la vinification a lieu dans des cuves en acier à des températures contrôlées de 24°C. Pendant la macération de 21 jours, les raisins laissent leurs substances colorantes, aromatiques et tanniques dans le moût de fermentation. Le jeune vin subit finalement une fermentation malolactique et est élevé pendant au moins douze mois dans des fûts français en chêne de l'Allier.