

DRINKS.

Quinta Sardonía Tinto Cosecha 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70100
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Embouteilleur	Bodega Quinta Sardonía, Casas s/n Granja Sardón Diseminados 54, 47340 Sardón de Duero, Valladolid, Espagne
Marque	Quinta Sardonía
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes fruités de cerises noires, de mûres et de myrtilles avec de légères notes épicées. En bouche, un équilibre parfait entre puissance et jutosité. Finale veloutée et longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	95% Tinto Fino, 3% Albillo, Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon, 2% Garnacha
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	volaille, grillades, fromages, viandes rouges

Description

La Quinta. Sardonia, non loin des frontières de la D.O. située dans la région de Ribeira, fait partie du groupe Terras Gauda. Celui-ci se compose de quatre domaines viticoles au total : Bodegas Terras Gauda, Viñedos y Bodegas Pittacum, Quinta Sardonia et Compañía de Vinos Heraclio Alfaro. La répartition géographique dans quatre des principales régions viticoles espagnoles est le principal pilier du groupe. Le projet a été lancé dans les années 90 par le Français Jérôme Bougnaud et son partenaire commercial danois Peter Sissek. La production est aujourd'hui passée à environ 1,5 million de bouteilles par an, exportées dans 45 pays. Les plus de 160 hectares sont cultivés selon les conditions locales, avec un mélange de tradition et de technologies de pointe.

La Quinta Sardonia a été ajoutée au portefeuille en 2010. Situées à seulement 400 mètres du fleuve Douro, les vignes se trouvent entre 700 et 800 mètres d'altitude. Les montagnes sont principalement plantées de Tempranillo, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Malbec et Cabernet Franc. La culture se fait selon des directives biodynamiques strictes, comme par exemple la fertilisation avec son propre compost, afin de préserver l'équilibre naturel du sol. La vinification a lieu en cuve d'acier, suivie d'un élevage en fûts de chêne usagés pendant 6 mois, puis en fûts de chêne de 1200 litres pendant 8 mois.