

DRINKS.

Palacios Remondo - Álvaro Palacios Rioja Plácet Valtomelloso DOC Rioja 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7016021
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	La Rioja
Embouteilleur	Alvaro Palacios, Avda. Zaragoza 8, 26540 Alfaro, La Rioja, Espagne
Marque	Alvaro Palacios
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	10 mois
Dégustation	Goût corsé avec des arômes variés de fruits tropicaux, d'agrumes, de melon, de pomme, de poire, de noix, de safran, d'épices à base de curry, de chêne grillé, de beurre, de vanille, de tanins et d'accents minéraux. Finale longue.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Viura
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Remise de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2021
En accord avec	charcuterie, poissons & fruits de mer, volaille

Description

La province espagnole de La Rioja est une communauté autonome située au nord du pays et est considérée comme une région viticole européenne de grande renommée. La cave Palacios Remondo a été construite en 1948 par le père d'Alvaro. Elle se trouve à Alfaro, dans la vallée fertile de l'Èbre, qui serpente comme une bande verte à travers une région habituellement très sèche. L'entreprise y cultive le cépage blanc Viura, très répandu dans la province de la Rioja. Ce cépage a été mentionné pour la première fois au 17e siècle et est également connu sous le nom de Macabeo. Les raisins du domaine Palacios Remondo sont vendangés à la main, rigoureusement sélectionnés et délicatement pressés avant que le moût ne soit fermenté. Le vin est ensuite conservé pendant dix mois dans de grands fûts en bois. Il est recommandé de déguster le vin blanc à une température de 10-12°C, de préférence en accompagnement de blanc de poulet, de crustacés, de poisson, de charcuterie ou d'asperges. Ce vin DOC peut être conservé jusqu'en 2031.