

DRINKS.

Reserve de Don Carlos Valencia DO 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7017621
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Valence
Embouteilleur	Cherubino Valsangiacomo S.A., Ctra. Cheste - Godella Km. 1, 46370 Chiva, Valence, Espagne
Marque	Don Carlos
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	structure souple avec des notes fruitées concentrées et des notes épicées. On y trouve des cerises, des quetsches, des baies des bois, du chocolat, de la vanille, du poivre, de la cannelle et des clous de girofle.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Bobal
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2021
En accord avec	volaille, 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 Chateau Vins et Alberto Herrero, il a créé la série de trois vins "Don Carlos" qui porte son nom. Le Reserve de Don Carlos est un assemblage de Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Bobal. Le Bobal est le troisième cépage rouge le plus répandu en Espagne et est souvent transformé en vin de masse. 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 six mois en barriques américaines neuves (225 L) et est à boire de préférence jeune.