

DRINKS.

Neleman SigNature Crianza Monastrell-Tempranillo 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704349
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Valence
Embouteilleur	Bodegas Neleman S. L., Calle San Vicente 23, 46310 Casas del Rey, Valencia, Spanien
Marque	Neleman Organic Vineyards
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet de fruits rouges mûrs et notes de chêne. Bouche: arômes de fruits confits. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Tempranillo et de Monastrell, vieilli en fûts de chêne
Honneurs	Challenge Millésime Bio 2020 Argent
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	entrées, pizzas & pâtes

Description

Neleman Organic Vineyards est situé dans le petit village paisible de Casas del Rey à Valence, en Espagne. Le village ne comptait à l'époque que trois voisins, puis une centaine de résidents en 1950. En 1961, une sorte de cave communautaire appelée Cristo Rey a été créée dans le village, où les habitants transformaient leurs vignes cultivées en vin.

Cependant, les gens ont à nouveau migré au cours des dernières décennies et la cave est donc restée en jachère pendant quelques années. Il n'y a pas très longtemps, Derrick Neleman a racheté le domaine viticole et lui a insufflé une nouvelle vie avec l'aide des quelque 30 voisins restants. La Casa del Rey, qui doit son nom à l'empereur autrichien qui s'y arrêta pour la nuit lors d'une guerre, est située sur le point culminant de la réserve naturelle de l'UNESCO Hoces del Cabriel, ce qui lui confère une biodiversité unique. Le sol procure un caractère unique aux vins issus de la culture biologique pure. Seuls les cépages autochtones, tels que Tardana, Bobal, Verdil, Marselan, Tempranillo ou Garnacha sont cultivés. Contrairement à la viticulture typique, les vignes ne sont pas irriguées manuellement. Le sol sec fait que les vignes travaillent davantage et pénètrent plus profondément dans le sol. Plus les racines sont profondes, meilleure est la qualité des raisins. Avec l'approche en harmonie avec la nature pour exploiter la viticulture à Casas del Rey, aucun pesticide ou additif n'est utilisé. En outre, toutes les bouteilles sont fermées exclusivement à l'aide de bouchons en liège, ce qui, d'une part, préserve le caractère unique des vins et, d'autre part, est plus respectueux de l'environnement. Le Signature Crianza Monastrell Tempranillo a mûri neuf mois en fûts de chêne, puis deux ans supplémentaires pour que ses arômes de fruits doux deviennent d'un rouge intense et profond.