

DRINKS.

Bodega El Regajal Galia Villages VdT Castilla y León 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802498
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Embouteilleur	El Regajal, Antigua Carretera de Andalucía km 50.5, 28300 Aranjuez, Madrid, Spain
Marque	el_Regajal
Type	Vin Rouge
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de Tempranillo, Garnacha et Albillo Real
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord	grillades, cuisine méditerranéenne,



avec

gibier

Description

Les premiers pieds de vigne ont été plantés en 1998 sur le domaine d'el Regajal. Actuellement, 14 hectares sont plantés de vignes de tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot et syrah. L'équipe père-fils a opté pour la viticulture biodynamique, qui traite le sol comme un organisme vivant. Mais la véritable particularité du domaine est son emplacement quelque peu non conventionnel, à quelques kilomètres au sud de Madrid, plus précisément sur l'épaule de la vallée du fleuve Tajo, qui traverse ensuite la ville de Tolède et s'étend jusqu'au Portugal, où il se jette dans l'Atlantique. Les vins produits ici portent l'appellation d'origine "VdT Castilla y León" et sont manipulés comme des vins de table.

Le Galia Villages 2016 est une cuvée trois cépages provenant de cinq communes rurales. La petite proportion de raisins blancs Albillo Real apporte de la fraîcheur au vin rouge. L'élevage a lieu en partie dans des fûts de bois neufs et en partie dans des fûts de bois usagés et dure 18 mois. Le vin atteindra sa maturité optimale en 2026 - les grillades, les ragoûts de gibier, les ragoûts de légumes secs, mais aussi les spécialités marocaines conviennent parfaitement pour accompagner ce vin.