

DRINKS.

Bodega El Regajal Galia Clos Santuy VT Castilla y León 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802499
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
Dégustation	avec des épices balsamiques, du bois de cèdre, du jalapeño, de la pierre mouillée, des baies noires, des olives noires et des feuilles de thé.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de Tempranillo et Albillo Real
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de	16-18 degrés



consommation

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	grillades, agneau, gibier
-------------------	---------------------------

Description

Les premiers pieds de vigne ont été plantés en 1998 sur le domaine d'El Regajal. Actuellement, 14 hectares sont plantés de tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot et syrah. L'équipe père-fils a opté pour la viticulture biodynamique, dans laquelle le sol est traité comme un organisme vivant et soigneusement protégé. 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 se jette dans l'océan Atlantique au Portugal. Les vins d'El Regajal portent l'appellation d'origine ; "VdT Castilla y León" et sont gérés comme des vins de table.

Le Galia Clos Santuy 2018 est un tempranillo avec une petite proportion d'albillo real, provenant d'une seule parcelle dans la province de Soria. Le vignoble, planté en mélange, se caractérise par des vignes à racines nues datant de 1930. L'élevage a lieu en partie en fûts de bois neufs et en partie en fûts de bois usagés et dure 23 mois. Le millésime 2018 atteindra sa maturité optimale en 2030 : les grillades, le gibier, le filet d'agneau ou les spécialités marocaines sont des plats d'accompagnement idéaux. Le Galia Clos Santuy doit être décanté deux heures avant.