DRINKS.

Bodega El Regajal Galia Le Dean VdT Castilla y León 2019 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802500
Alcool	15%
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 tanins veloutés, des mûres, des cerises noires, des roses parfumées, du poivre noir, du graphite et du vinaigre balsamique.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de	16-18 degrés

consommation	
Millésime	2019
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 considérés comme des vins de table.
Le Galia Le Dean 2019 est un pur Tempranillo issu de deux vieux vignobles aux sols calcaires situés dans les provinces de Valladolid et Burgos, près du fleuve Duero. L'élevage a lieu en partie dans des fûts de bois neufs et en partie dans des fûts de bois usagés et dure 21 mois. Le millésime 2019 atteindra sa maturité optimale en 2031 : les grillades, le gibier, le filet d'agneau ou les spécialités marocaines sont des plats d'accompagnement appropriés.