



DOMINIO DE PUNCTUM – Viento Aliseo Graciano - Carbernet sauvignon 2013

Bacchus d'Argent 2016

Cépages et terroir

Producteur: Dominio de Punctum

Viticulture et Vinification: Viticulture biologique et biodynamique - Vignes de 10 ans – 5 tonnes / ha
La récolte est effectuée la nuit pour garder le raisin à une température optimale. Puis la macération dure un jour à une température allant de 7°C à 21°C
La fermentation alcoolique est réalisée en cuves d'acier inoxydable sous une température contrôlée entre 24° C et 27° C.

La fermentation malolactique se fait à une température de 28°C.
Vieillessement en barrique neuve de chêne français pendant 9 mois
Collage sans utilisation de produits d'origine animale.
Le vin est filtré doucement sans utiliser de produits chimiques.

Appellation d'Origine: Castilla-La Mancha

Sols : Sablo-limoneux, très riches en calcaires

Climat : Continental

Cépages: 50 % Graciano et 50 % Cabernet Sauvignon

Dégustation

La couleur de ce vin est couleur cerise noire profonde. Il dévoile des arômes d'épices, de vanille et de fruits murs au nez et en bouche.

Bien structuré, complexe, les tannins sont souples, la finale est longue et harmonieuse.

Sucres résiduels : 2,9 gr/L ; Acidité totale 4,9 gr/L ; PH : 3,6 ; Alcool : 13,5 %

Accords mets et vin, conseils de consommation

Accord parfait avec un rôti de bœuf !

Température de service : 20°

