



DOMINIO DE PUNCTUM – Viento Aliseo Tempranillo et Petit Verdot 2015

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.

Collage sans utilisation de produits d'origine animale.

Le vin est filtré doucement sans utiliser de produits chimiques.

Appellation d'Origine: D.O. La Mancha

Sols : Sablo-limoneux, très riches en calcaires

Climat : Continental

Cépages: 70 % tempranillo et 30 % petit verdot

Dégustation

Ce vin est d'une jolie couleur rouge profonde aux reflets violets.

Le nez dévoile des arômes de fruits rouge et de cerise.

La bouche est complexe, avec un équilibre entre les tannins et l'acidité maîtrisée.

Sucres résiduels : 1gr/L ; Acidité totale 5,1 gr/L ; PH : 3,6 ; Alcool : 13,5 %

Accords mets et vin, conseils de consommation

Servez le sur un plateau de fromages ou des pâtes fraîches.

Température de service : 17°

