



Continent du Vin

DOMINIO DE PUNCTUM Lobetia tempranillo - 2016

Millésime 2015 : Médaille d'argent à Vini Bio 2016

Cépages et terroir

<u>Producteur:</u>	Dominio de Punctum
<u>Viticulture et Vinification:</u>	Viticulture biologique - Vignes de 10 ans – 5000 hl / 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.
<u>Appellation d'Origine:</u>	Castilla-La Mancha
<u>Sols :</u>	Sablo-limoneux, très riches en calcaires
<u>Climat :</u>	Continental
<u>Cépages:</u>	100 % tempranillo

Dégustation

Ce tempranillo est d'une belle couleur rouge cerise aux reflets violets.
Le nez offre des arômes des fruits rouges et cerise.
La bouche est fraîche, harmonieuse avec une finale longue.
Sucres résiduels : 2gr/L ; Acidité totale 5,1 gr/L ; PH : 3,6 ; Alcool : 13,5 %

Conseils de Consommation, accords mets et vin et garde

Se dégustera sur tout type de viande et en apéritif.
Température de service : 16°

