



# DOMINIO DE PUNCTUM

## Lobetia tempranillo - 2015

*Médaille d'argent à Vini Bio 2016*

### Cépages et terroir

<b>Producteur:</b>	Dominio de Punctum
<b>Viticulture et Vinification:</b>	Viticulture biologique - 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.
<b>Appellation d'Origine:</b>	Castilla-La Mancha
<b>Sols :</b>	Sablo-limoneux, très riches en calcaires
<b>Climat :</b>	Continental
<b>Cépages:</b>	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 %

### Conseils de Consommation, accords mets et vin et garde

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



