



LOS PINOS DX Roble - 2014

Cépages et terroir

Producteur: Bodega Los Pinos

Viticulture et Vinification: La fermentation se fait en cuves inox inoxydable à 22° puis remontage et fermentation en cuves béton pendant 1 an (réservoirs bétons fabriqués à la main, d'environ 60 ans).

Puis élevage en fûts de chêne français pendant 4 mois.

Appellation d'Origine: D.O. Valencia

Sols: Sableux et argileux

Cépages: 60% Monastrell et 40 % Cabernet Sauvignon

Dégustation

Le vin est d'une couleur pourpre intense.

En bouche arômes de fruits comme la mûre, la cerise. Les tanins sont souples, bien équilibrés avec une touche boisée, des notes de café et de chocolat en finale.

Le vin est rond et équilibré.

Sucre résiduel : 1.8 g/l ; Acidité totale : 5.3 g/l ; Alcool : 14 %

Accords mets et vin, conseils de Consommation et garde

A servir sur des plats de poulet ou de viande rouge peu épicés. Sera idéal sur des pizzas, des pâtes ou une paëlla !

Température de service : 16-18°

A boire dès maintenant - potentiel de garde de 5 ans

