Lobetia Tempranillo - 2021

ESPAGNE

Le domaine :

Il est situé à Las Pedronaras, dans la province de Cuenca, célèbre pour sa ville éponyme classée au patrimoine mondiale de l'UNESCO. Dominio de Punctum fait partie de l'appellation LA MANCHA dans la région de Castille la Manche- la plus grande région viticole espagnole- et est détenu par la famille Fernandez

Cépages : 100 % tempranillo

Appellation d'Origine : Castilla - La Mancha

Viticulture :
Viticulture biologique - Vignes de 10 ans – 5000 hl / ha.
Sols : Sablo-limoneux, très riches en calcaires
Climat : Continental

Vinification :
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 24º C et 27º 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.

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 %

Accords mets et vin :
Se dégustera sur tout type de viande et en apéritif.

Conseils de consommation : Température de service : 16°

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr