Inconsciente - 2021

ESPAGNE

Le domaine :
Mateos produit des vins espagnols dans l'esprit historique de la Rioja mais sans utilisation excessive des élevages. La priorité est donnée à la valorisation des raisins et à l'expression du terroir. Le domaine est situé à une altitude entre 400 et 600 m ce qui est élevé pour l'Espagne.

Cépages : 100 % tempranillo blanc

Appellation d'Origine : D.O. Calificada Rioja

Viticulture :
Ce vin est élaboré à partir de raisins issus de vignes de 8 ans. Le rendement est de 7500 kg/ha.

Vinification :
Éraflage des raisins pressés pour obtenir le moût.
Fermentation en cuve d'acier inoxydable à une température contrôlée de 16 ºC.
Élevage en cuve d'acier inoxydable sur lies pendant 6 mois avec remontage hebdomadaire.
Clarification et filtrage.
Stabilisation avant mise en bouteille

Dégustation :
Couleur jaune-vert, très brillant.
Arômes intenses et frais.
Notes minérales et notes de fruits blancs, (pêche plate..) et de fruits tropicaux (passion, et mangue), ainsi que de lègères touches d'agrumes. Et la finale dévoile des notes de fleurs blanches (jasmin, lys et magnolia). La bouche complexe, intense avec une acidité équilibrée. Belle longueur avec des notes de fruits et une légère amertume en finale.

Alcool : 12.5 %

Accords mets et vin : A déguster sur des poissons grillés, des fruits de mer, des salades composées ou des plats de riz et de viande blanche. Idéal en apéritif.

Conseils de consommation : Température de service :10-12°

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

CONTINENT DU VIN
1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr