



DOMINIO DE PUNCTUM

LOBETIA - TEMPRANILLO

Dominio de Punctum a été fondée en 2005 par trois frères et sœurs de la famille Fernandez qui ont repris l'exploitation de leur père pour y implanter de la vigne. Aujourd'hui, plus de vingt ans plus tard, c'est devenu une des domaines les plus innovants dédié au vin biologique et biodynamique en Espagne.

Ils sont situés à Las Pedronaras, dans la province de Cuenca, célèbre pour sa ville éponyme classée au patrimoine mondiale de l'UNESCO. Situés à 800 mètres d'altitude, le sol est argileux et riche en calcaire.

Dominio de Punctum propose ici la cuvée Lobetia Tempranillo provenant de la Castilla en Mancha. Lobetia, en hommage au peuple natif de la région, est une cuvée reconnue parmi les plus beaux rapport qualité/prix du pays notamment par Wine Enthusiast.

Espagne

Mancha

Castilla VT

Cépage : 100 % Tempranillo

Type de culture : Biologique

Terroir :

Les raisins sont issus du vignoble de Dominio de Punctum au cœur de la Province de Cuenca à plus de 800 m d'altitude sur des sols argilo-calcaire. Les vignes sont conduites depuis toujours en Bio.

Vinification :

Vendange de nuit suivie d'une macération à froid. La fermentation alcoolique et malolactique ont lieu à environ 28 °C. Élevage uniquement en cuve.

Notes de dégustation :

Couleur cerise intense avec une teinte violette. Fruits rouges et cerises au nez avec une pointe subtile d'herbes de Provence. En bouche, il est frais et harmonieux avec une belle finale.

Accord Mets et Vin

Viandes Grillées, cuisine mexicaine

Température

16°C

Garde

5 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

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

