Finca San Martin – Crianza – Rioja DOCa, Espagne

Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

La Rioja Alta est un des domaines fondateurs de la Rioja. Il a fêté en 2015 ses 125 ans d'existence et fait partie de l'histoire viticole d'Espagne. La Rioja Alta est un des grands domaines qualitatifs et de prestige pour ce grand pays du vin. Le domaine possède 400 hectares des meilleurs crus à la Rioja, répartis sur différents sols et orientations. Ceux-ci sont principalement plantés en Tempranillo, Graciano, Mazuelo, et Garnacha. Rendement faible, en dessous de 5000Kg à l'hectare, aucune utilisation de fertilisants chimiques, respect total de la vigne (programme visant à réduire l'utilisation de produit de synthèse à leur minimum).

Le domaine possède sa propre tonnellerie, qui utilise traditionnellement unique du chêne américain, ainsi que 30'000 barriques en stock actuellement ! Les vins sont soutirés à la bougie tous les 2 mois, et reposés, selon la cuvée, plusieurs années en bouteille avant de sortir sur le marché. L'extrême précision de la vinification, et les nombreuses sélections sur barriques qui la suivent en font des vins soyeux, fins et élégants. La plupart des cuvées ont des potentiels de garde exceptionnels du fait de leur lente oxydation préalable à la commercialisation. Un tout grand domaine classique à découvrir absolument

Cépage : 100% Tempranillo issu des parcelles Torre de Ona

Vinification : Sélection des grappes avec le meilleur niveau de maturité et manipulation des raisins avec la plus grande précaution. Erafflage, foulage léger, fermentation traditionnelle, avec élevage en futs de chêne de 16 mois, fûts américains à 60% et 40% en fûts de chêne français

Dégustation : Le nez est marqué par une forte expression de fruits rouges : framboise, canneberge, prune rouge et menthe, avec des notes de vanille, caramel, cannelle, réglisse et poivre blanc. Bouche impressionnante de fraîcheur, équilibrée, avec une bonne acidité, des tanins doux et des arômes de fruits rouges très marqués. En finale, son expression fruitée et les notes balsamiques du bois lui confèrent une finale longue et agréable.

Accords : Tapas, apéritifs dinatoires, viandes rouges et blanches, grillades, barbecues, bbq