Paso Primero Tinto – D.O Somontano, Espagne

Importation de ce vin intégralement certifiée en Carbon 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®

Vin vegan !

Paso-Primero est une entreprise familiale indépendante située à Somontano, dans les Pyrénées centrales du nord de l'Espagne. Les winemakers Thomas et Emma Holt se sont installés dans la région pour réaliser leur ambition d'allier traditions de l'ancien monde et techniques modernes pour élaborer leurs propres vins, dans leur propre style. Après avoir travaillé avec certains des producteurs les plus influents de l'industrie en Nouvelle Zélande et au Canada, ils se sont lancés dans leur plus grand défi à ce jour.

Toujours désireux de faire du vin dans le "vieux monde" et en particulier en Espagne, ils sont partis à la recherche d'un domaine viticole qui partagerait leur ambition et les aiderait dans la création de leur tout premier vin. C'était en 2015 et ils n'ont pas regardé en arrière depuis. Paso-Primero n'a cessé de gagner des prix et d'être acclamé par la critique.
Bien que ces vins aient un fil conducteur, leur souhait est de produire des vins millésimés avec des changements subtils chaque année

Cépages : 79% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon et 12% Tempranillo

Vinification : Fermentation traditionnelle à base température en cuves inoxydable et élevage en partie en barriques et cuves inoxydables ce qui confère au vin un bel équilibre

Dégustation : Nez exubérant et charmeur, un vin riche et fruité avec des arômes de cerise noire enrobés de chocolat, de réglisse et de chêne grillé, et une finale d'une fraîcheur bienvenue