

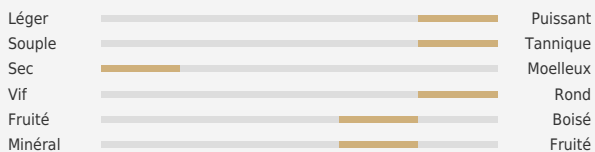


TABUERNIGA

PRODUIT

Un vin complexe et raffiné, issu d'une année difficile marquée par la grêle. Assemblage de Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha et Garnacha Blanca, cultivé en bio sur des terrasses entre 540 et 630 m d'altitude. Vinifié avec des levures indigènes en fûts de chêne ouverts, puis élevé 14 à 16 mois en foudres de 1 500 L. Un vin subtil, élégant et vibrant, à la bouche soyeuse et harmonieuse. Parfait avec viandes rôties, plats mijotés et ragoûts de légumes.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

James Suckling : 98/100

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Rioja / Espagne
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Graciano, Grenache, Grenache Blanc, Mazuelo (Carignan), Tempranillo