



A.O.C. Rioja El Círculo Crianza

El Círculo Grand cru est produit à partir de raisin Tempranillo, le cépage le plus prestigieux de l'Appellation d'origine contrôlée de La Rioja. Cette région se caractérise par un climat influencé par l'Atlantique ; associé à notre rigoureuse méthode de production, ce climat permet de produire un vin complexe, doux et enveloppant dégageant des arômes floraux et des saveurs de baie noire.

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités.

CÉPAGE
100 % Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 15°C-17°C.

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge rubis intense avec des pointes de violet. Ce vin a des arômes de fruits, de liqueur de cerise et une délicate pointe de vanille. Des nuances fumées de en bouche conduisent à une fin en bouche légèrement épicée, empreinte de touches de réglisse.

Accords

L'accompagnement idéal des pâtes, du riz, du fromage et des viandes.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés à maturité optimale. Une période de macération à froid est ensuite réalisée pour extraire la couleur des peaux et les arômes des fruits. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 25 et 28°C pendant une période de 10 à 12 jours. La post-macération fermentative dure entre 5 et 10 jours. Le vin est ensuite vieilli pendant une période de 12 mois dans des fûts en chêne américain neufs.

Derniers Prix

OR

2023 Berliner Wine Trophy: El Círculo Crianza 2019