

Sierra de Toloño, Rioja, Espagne

# Raposo 2017

Rioja DOC



## Informations

Couleur : rouge

Taux alcool : 13,5 %

Conditionnement : 0,75 cl

Étymologie: Raposo > surnom donné aux habitants de Villabuena



## Cépages

100 % Tempranillo

Une louche de Graciano (complatation)



## Terroir

Localisation: Rioja Alavesa à Villabuena de Alava

Type de sol: calcaire

Altitude: 500 m

Âge des vignes: 60 et 100 ans

Climat: continental méditerranéen



## Viticulture

Agriculture biologique

Vigne taillée en gobelet

Vendanges manuelles en caissettes de 15 kg



## Vinification

Fermentation alcoolique spontanée

Elevage en foudres de 3000 litres

Pas de collage ni filtration



## Service

16° C



## Garde

8 à 10 ans



## Accord

Viande rouge grillée

Joue de veau braisée

Couscous

Chili con carne



## Dégustation

Ce vin est doté d'une belle robe d'un rouge rubis intense et brillant.

Le bouquet est dominé par des arômes de fleurs et de fruits rouges.

Les cerises se fondent dans une bouche dense et savoureuse. C'est

un vin équilibré avec une concentration agréable et une belle

longueur en bouche. Ces caractéristiques annoncent un beau

potentiel de garde.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE