CORDIER

TORRE DE OÑA - FINCA SAN MARTIN CRIANZA

Vignoble: La Rioja Alta
Pays: Espagne
Région: D.O. Rioja
Cépage: 100% Tempranillo
Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Rouge cerise foncé d'intensité moyenne à élevée, avec une robe grenat. Nez très intense, avec un caractère fruité marqué : canneberges, groseilles et mûres enveloppent des arômes balsamiques de pâtisserie, de cacao, de café fraîchement moulu, de cannelle et de réglisse. La bouche est intense et bien équilibrée, avec une fraîcheur élégante, un équilibre, des tanins fins et une finition lisse. L'arrière-bouche est très fruitée, avec des notes marquées de fruits rouges soulignées par des notes balsamiques dues au vieillissement en fût. Représente toute la typicité et le caractère unique de la Rioja Alavesa.

AGRÉABLE AVEC

Saucisses, snacks, entrées, hors-d'œuvre copieux et viandes en général.

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C

TENEUR EN ALCOOL

14,5% vol.

RÉCOLTE:elle a été marquée par le terrible gel du 28 avril qui a touché une grande partie du vignoble à Torre de Oña, réduisant considérablement nos attentes en matière de production.La fin du cycle, une étape déterminante, a surtout bénéficié de bonnes conditions météorologiques qui ont permis de réaliser une récolte progressive et de vendanger des raisins en excellent état avec une maturité équilibrée. Les vins de ce millésime se distinguent par leur bon équilibre et leurs fortes composantes aromatiques, typiques de cette zone privilégiée de la Rioja Alavesa. La Commission de contrôle a attribué à ce millésime la note officielle 'Très bon'.

MATURATION:nous n’avons cueilli que les grappes ayant le meilleur niveau de maturité, qui ont été apportées à la cave dans de petites caisses. Une vinification traditionnelle, de type bordelaise, avec égrappage, pressage léger et une fermentation en cuves a été utilisée.En janvier 2018, le vin a été mis dans de nouveaux fûts de chêne américains (60 %) et des fûts de chêne français de deux vins (40 %) où il a vieilli pendant 16 mois. Le vin a été décuvé trois fois en utilisant des méthodes traditionnelles et mis en bouteille en juin 2019.