

Real Rubio Seleccion 2012

Appellation D.O.ca Rioja



L'histoire de Viñedos Real Rubio a commencé il y a plus de cent ans par les grands-parents, qui ont cultivés la vigne dans la région de Monte Yerga, à une hauteur comprise entre 400 et 500 mètres d'altitude. Avec les problèmes des conditions climatiques de ces parcelles, les générations suivantes ont élargi leur propriété afin de suivre la tendance croissante de la vigne. Le vignoble exploite plus de 90 hectares de vignes, cultivées selon un plan soigneusement étudié. La diversité des vignes de la maison sont issues des variétés officielles de la Rioja appellation d'origine de Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura et Verdejo. Le vignoble détient la certification ISO 9000 de gestion de la qualité et aussi le protocole BRC.

Médaille d'argent Premios Bacchus 2012

Cépages : 80% Tempranillo. 20% Graciano.

Analyse: 13,5% alc. / vol.

Vinification : Récoltées au cours des premiers jours de Septembre. Cueilli à la main et tige, en séparant les variétés dans la vinification. Fermentation contrôlée à 25 ° C pour préserver les arômes typiques de la variété. Vieilli en fûts de chêne américain pendant 3 mois.

Dégustation: Couleur intense, teintes de violette et de pourpre à l'avant-plan. La luminosité et la vivacité du vin parlent de sa bonne vinification et sa jeunesse. Des arômes variés de, framboise, de notes de café et de bois frais de mures. En bouche, vif et gai, comme le nez. Un large éventail de saveurs qui se terminera en un rappel des raisins dont le vin est fait.

Service : Entre 12 et 14 °C.

Potentiel de garde :



Code :

Prix :

Format : 750 ml

