LA RIOJA ALTA

Áster Finca El Otero 2018

86,50$

* Prix de détail suggéré

Frais de service	0,00$
Code produit	15067224
Prix licencié	75.23$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Espagne
Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
Région	Castille Léon
Appellation	Ribera del Duero
Cépage(s)	Tempranillo 100 %
Pourcentage d'alcool	15%
Couleur	Rouge
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondée à Haro, dans la Rioja Alta, en 1890, La Rioja Alta S.A. possède 4 domaines en Espagne, dont celui qui porte son nom. Le groupe détient également Torre de Oña au cœur de la Rioja Alavesa, Lagar de Cervera à Rías Baixas et Áster à Ribera del Duero. Les domaines appartenant à La Rioja Alta S.A. misent sur l'équilibre entre la tradition et la modernisation en ce qui a trait à la vinification, la gestion des vignobles et les installations.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge rubis profond avec un bord grenat, net et brillant. Intense et complexe, avec des arômes pénétrants de fruits noirs, myrtilles et cassis, de sous-bois, de notes grillées, de caramel, de café en poudre, de réglisse, de clou de girofle, de vanille et de cèdre du Liban. La bouche est fraîche et équilibrée, avec des tanins mûrs et crémeux qui soulignent son élégance, soutenue par une bouche harmonieuse et profonde. Finale longue et agréable, avec une large combinaison de...

NOTES SUR LE PRODUIT

Un Ribera del Duero puissant et élégant qui met en valeur les viandes rouges, l'agneau rôti et les fromages forts.

ÉLABORATION DU PRODUIT

100% Tempranillo de la Finca El Otero à Anguix (Burgos). Cette parcelle est située sur des pentes légèrement érodées, sur des sols secs et non fertiles de première qualité, où nous produisons ce vin dans des millésimes exceptionnels.

Les vendanges ont commencé à la Finca el Otero le 11 octobre, avec des caisses de 20 kg. Nous avons profité des basses températures matinales [illegible] la région pour [illegible] préfermentaire naturelle à froid pendant huit ...

MARC CHIANDUSSI
(514) 512-8333
marc.chiandussi@royplus.co

STÉPHANIE GOUIN
(450) 675-8557
stephanie.gouin@royplus.co

PASCAL BROUILLARD
(514) 242-7097
pascal.brouillard@royplus.co

STÉPHANE MATTE
(418) 558-1019
stephane.matte@royplus.co

PIERRE-MARTIN BELLEVILLE
(418) 575-3206
info@royplus.co

MARGUERITE AGHABY
(514) 722-4066
info@royplus.co