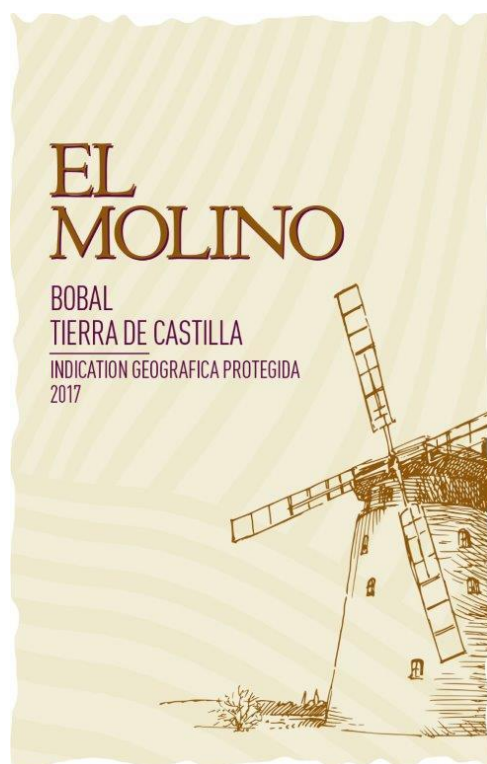




El Molino Bobal Tierra de Castilla IGP

Région de production

La Castille, région des moulins à vent, produit la moitié des vins espagnols. La moitié sud du grand plateau central espagnol constitue l'Espagne des extrêmes: entre 500 et 700 m d'altitude, il y règne en été une sécheresse et une chaleur extrême. Au printemps, le paysage est verdoyant; en été, il devient jaune ocre et la plupart des cours d'eau sont asséchés. Le sol prédominant, typiquement rouge-brun et aride, est sablonneux, calcaire ou argileux. C'est sa capacité à stocker le peu d'eau à sa disposition qui rend la viticulture possible.

Cépages

Le cépage autochtone Bobal du sud-est de l'Espagne était jusqu'il y a peu connu comme variété robuste et Résistante.

Caractère

Couleur: Rouge grenat
Nez: Notes fruitées intenses de mûres, de griottes et de cassis
Palais: Tannins veloutés, corps équilibré et finale longue

Elevage

Ce vin rouge est élevé huit mois dans des barriques françaises et américaines. Les raisins, qui proviennent de ceps vieux de plusieurs dizaines d'années, sont soigneusement récoltés à la main.

Sélection

Seleccionado por
www.swisswinebroker.ch

Teneur en alcool 14 % vol.

Applications gastronomiques

Température de service: env. 16–18 °C
Consommation: à boire maintenant, jusqu'à la fin de l'année 2023
Convient avec: Spécialités de grillades, plats de pâtes relevés, ou fromage corsé.

Art-No 73642 – Mai 2020