



TINEDO

Cala N.2

VINO DE LA TIERRA

Produit SAQ - Sélection par lot (SL)
Code de produit : +12595259

Pays : Espagne
Région : La Meseta (Le Plateau)



85 % Tempranillo
15 % Graciano



Alcool : 14,5 %



Vendanges manuelles. Fermentation en cuves thermorégulées ouvertes de béton (sans recouvrement intérieur), dont 3 jours de macération pelliculaire à froid, 7 jours de fermentation alcoolique et 14 jours de macération postfermentaire. Remontage manuel. La transformation malolactique se fait en cuves de béton et en barriques usagées de 225 litres sur lies fines. Élevage 18 mois en cuves de béton.



Ce vin rouge a des teintes rubis d'une bonne intensité. L'aromatique complexe passe du primaire au tertiaire, entre les fruits rouges confites, le tabac blond, le balsamique et le chocolat noir. La bouche ronde poursuit avec des tanins moyens équilibrés par la réglisse, la cannelle, le clou de girofle et la griotte séchée.



Traversant l'histoire depuis 1742, ce vignoble espagnol familial est géré par la famille Alvarez-Arenas depuis 1846 et Manuel est aujourd'hui le directeur général. Situé au sud-est de Madrid à environ 700 mètres d'altitude, le lieu est idéal pour la culture écoresponsable des 49 hectares de vignes et pour le maintien de la biodiversité de cet écosystème. L'utilisation d'une centrale solaire permet une énergie sans émission de CO₂.



90 points : Wine Enthusiast



8437010555008

514-938-VINS (8467) / info@vinicolor.ca
WWW.VINICOLOR.CA