

Vega Clara – Mario | Ribera del Duero DO Espagne – 2022

Vinification

Sélection rigoureuse et manuelle des raisins. La récolte a eu lieu le 29 septembre 2015. La fermentation a conduit pour 75% en fûts de chêne américain et 25% en fûts de chêne français. Le vin mûrira ensuite encore 16 mois avant d'être mis en bouteille.

Dégustation

Mario 2015 est l'un des meilleurs Mario que nous ayons jamais produit... un millésime parfait où le vin s'exprime pleinement : puissant et onctueux en même temps, fin et toujours élégant. Il sera difficile de retrouver un tel millésime dans la Ribera de Duero ! Un cadeau de la nature pour le plaisir de tous!

Mets adaptées

Cassoulet | Gibier | Gigot d'agneau

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-17°C

