

Pago Ayles Patria – Chica | Vino de Pago – BIO Espagne (PAGO) – 2023

Domaine

Pago Aylés

La Finca Aylés est située dans le nord-est de l'Espagne, près de Saragosse (à mi-chemin entre Madrid et Barcelone), dans la région de l'Aragon. Le projet viticole de la famille Ramón Reula a débuté dans les années 1980, en réunissant plusieurs propriétés. À cette époque, avec une superficie de pas moins de 3 200 hectares de terres, il est devenu l'un des plus grands domaines d'Aragon. Cependant, Aylés n'est pas seulement une cave. Il s'agit d'un domaine bien défini où le vin et la nature se conjuguent de manière particulière. L'agriculture biologique et durable est méticuleusement pratiquée, par exemple, et tous les vins sont certifiés biologiques depuis 2020. Fait remarquable, cette finca se trouve également au sommet de la pyramide des appellations et est fière de s'appeler Vino de Pago.

Vinification

Les raisins poussent sur un sol argilo-calcaire, au pied d'un massif montagneux qui leur offre une protection naturelle. Les vignobles sont cultivés entièrement en agriculture biologique, ce qui contribue à la pureté de la récolte. Après les vendanges et le pressurage, le vin vieillit pendant douze mois en fûts de chêne, principalement français avec une petite proportion de chêne américain. Enfin, l'assemblage et la mise en bouteille réunissent les quatre cépages en un vin équilibré.

Dégustation

Dans le verre, le vin révèle une robe rouge cerise profonde et éclatante. Le nez est séduit par des arômes de fruits rouges mûrs, de mûres juteuses, accompagnés de notes grillées, d'une touche minérale et d'un soupçon d'épices. En bouche, il dévoile une belle intensité fruitée, parfaitement équilibrée par une fraîcheur vive et une acidité bien maîtrisée. La finale est longue, élégante et subtilement persistante.

Mets adaptées

Carré d'agneau rôti | Barbecue | Fromage - mûr

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Viticulture: Biologique

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 16°-18°C

Profil de goût: Complexe et généreux

