



VIN ESPAGNOL

FINCA SAN BLAS

Rouge « labor del Almadeque »

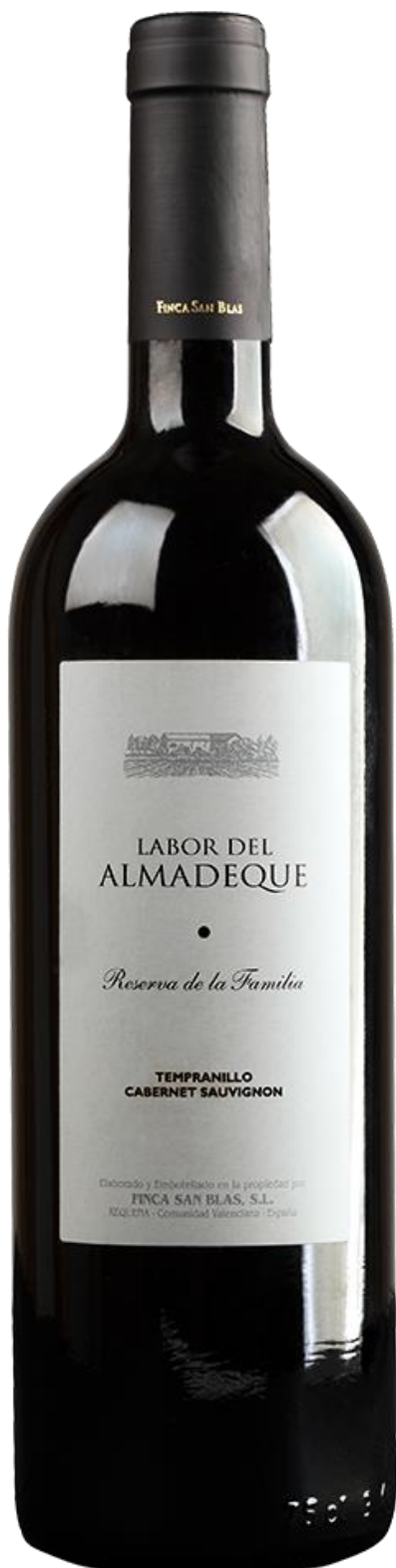
Cépages: Cabernet sauvignon et Tempranillo

Vignobles : Le tempranillo provient de la parcelle « Vina Norte » et le cabernet sauvignon de la parcelle « el duende ». Sols argileux-calcaires.

Vendanges / vinification & élevage : Vendanges manuelles en caisse de 14kg courant octobre. Les différents cépages fermentent séparément avec macération pelliculaire pendant 3 semaines. Fermentation malo lactique en fûts de chêne neufs du centre de la France à grain fin et au toasté léger.

Le cabernet sauvignon repose 16 mois en fûts de chêne neuf et en foudres de 4000 litres de chêne. Le tempranillo repose en fûts de chêne américain de deuxième année.

Dégustation : couleur rouge cerise opaque. Arôme intense et très concentré de fruits noirs mûrs qui rappellent la compote et la marmelade, note fumées du chêne, touches épicées (clou de girofle et poivre). Finale liquoreuse, avec présence dominante de la réglisse, mais aussi du fenouil. En bouche, il est savoureux, très charnu, avec des tanins mûrs et très ronds. Touche de chêne agréable et très bien intégré avec des notes goulues sur un fond épicé et minéral. Finale longue.



SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans

Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56

Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z