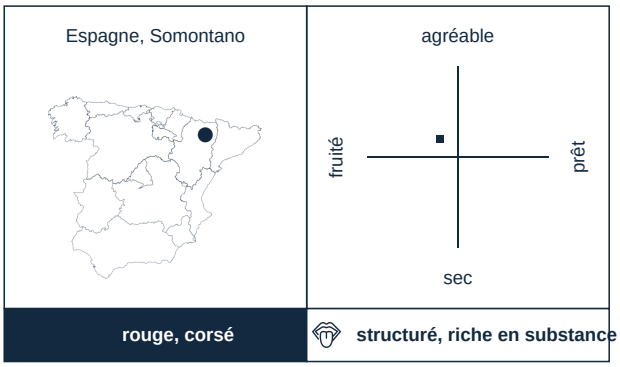
SECASTILLA GARNACHA DOP SECASTILLA DOP

SECASTILLA | 2019



Située à lextrémité nord-est de lappellation Somontano, la vallée de Secastilla est exposée à différentes influences microclimatiques favorables à la vigne. Le raisin dont est tiré ce cru représentatif des vins espagnols provient de très vieux ceps de Garnacha. La typicité du cépage, ajoutée à la fraîcheur du terroir situé à plus de 700 m daltitude et à une récolte manuelle tardive de raisins parfaitement mûrs, permettent délaborer un vin complexe sinscrivant dans la lignée de la grande tradition espagnole. Le nez dévoile des arômes variétaux rappelant la framboise, le pruneau, la cerise et la réglisse accompagnés de notes délevage (cuir, clou de girofle, cacao, vanille, fumée). Le bouquet comme le palais et la finale expriment les caractéristiques dun vin de toute grande classe, qui sait parfaitement se mettre en scène.



Garnacha

Maturité optimale: 4 - 8 Années

Pendant dix mois en barrique

cerise, prune, framboise, réglisse, vanille, clous de girofle, cacao, cuir

chasse, agneau, fromages à pâte dure, chateaubriand, filet de boeuf Stroganoff

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


léger
lourd
velouté
fort
doux
acide