



Blanco, 2020

Sierra de Tolono
ESPAGNE, RIOJA, RIOJA (DOCA)

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Viura
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1.3
SUPERFICIE	8,5 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé entre les villes de Rivas de Tereso et de Labastida, à Rioja Alavesa, au pied de la masse calcaire de la Sierra Toloño, à une altitude de 700 mètres au-dessus du niveau de la mer.
EXPOSITION	Nord
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire.
VINIFICATION	Vendanges manuelles en septembre, dans de petites cagettes. Seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés. La fermentation s'effectue dans de petites cuves en inox.
ÉLEVAGE	Quelques mois en fûts de chêne français.
DÉGUSTATION	Les arômes primaires de fleurs blanches cèdent la place à un fond élégant et complexe, avec de subtiles notes de pâtisseries grillées. Sa bouche est enveloppante et soyeuse, avec une grande fraîcheur et longue finale.

CODE SAQ
14767325

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
26.60 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Après avoir travaillé dans des vignobles de Bordeaux, Chianti Classico, Marlborough, en Californie et Priorato, Sandra Bravo Marin revient à La Rioja, sa terre natale pour fabriquer un vin naturel à partir d'un seul vignoble. Le vignoble est l'un des plus élevés dans la Rioja et est protégé des vents du nord par les montagnes de la Sierra de Tolono. Les conditions de la vigne, y compris son orientation, le sol, son altitude ainsi que des précipitations modérées permettent au fruit de mûrir progressivement, en conservant son acidité naturelle tout en permettant d'accumuler le sucre lentement. Sandra pratique une intervention minimale, et soutire et embouteille à dates précises déterminées par le cycle de la lune.