



Honoro Vera Tempranillo, 2019

Bodegas Juan Gil - Gil Family Estate

ESPAGNE, RIOJA, RIOJA

Un Rioja non boisé, une vraie bombe de fruit.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Tempranillo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 15 et 60 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,3 g / L
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles sont situés au cœur de la Rioja Alavesa.
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire riche en argile
VINIFICATION	Fermentation en cuves inox thermo-régulées (en dessous de 27°C) pendant 15 jours.
ÉLEVAGE	En fûts de chêne français (10%) pendant 5 mois.
DÉGUSTATION	Équilibré et très fruité, avec une bouche épicée, des tannins mûrs et un bel aspect minéral. Une longue finale laissant un agréable souvenir de cacao en fin de bouche. Un vin des plus savoureux, parfait pour accompagner la viande et les grillades.

CODE SAQ
13657693

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
17.05 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Depuis quatre générations, le domaine Juan Gil exerce sa passion dans le Jumilla, une aire de viticulture qui, depuis des siècles, assure un rendement de haut mérite. La famille Gil souhaite obtenir la meilleure qualité de raisin et de vin, et ce, dans le plus grand respect de l'environnement. Avec le temps, la famille a acquis plusieurs domaines en Espagne. Le but était d'aller chercher un grand patrimoine de vieilles vignes. Ils ont poussé à limiter leur empreinte environnementale en étant autosuffisant en électricité sur la majorité des vignobles. Toutes les vignes en cépage rouge de la famille Gil sont en conversion bio depuis plus de 3 ans. Les vins sont aussi vegans et sans histamine.