



La Dula Garnachas de Altura, 2020

Sierra de Tolono
ESPAGNE, RIOJA, RIOJA (DOCA)

Un goût de l'authentique Grenache de la Sierra de Toloño.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	95% Garnacha, 5% Viura
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Plusieurs parcelles octogénaires de Grenache de Rivas de Tereso, à 700 mètres d'altitude.
GÉOLOGIE DU SOL	Sol hétérogène calcaire et argileux dans des anciennes parcelles de Grenache.
VINIFICATION	Fermenté lentement et spontanément en petits foudres à très basse température. Le vieillissement s'effectue en amphores de 300 litres pour que la Grenache respire et ronds, donnant sa plus grande expressivité.
ÉLEVAGE	Non filtré et non collé.
DÉGUSTATION	Vin de l'Atlantique, vif et très floral, avec une acidité qui surprend et est en parfait équilibre avec la douceur des tanins. Une fraîcheur pure qui vous transporte directement au pied de la montagne.

CODE SAQ
14931498

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
38.00 \$

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.