



NAHIKUN Blanc, 2019

Sierra de Tolono
ESPAGNE, RIOJA, RIOJA (DOCA)

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	49% Viura, 49% Malvasia, 1% Calagrana, 1% Rojal
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Vignes de plus de 80 ans en biodynamie.
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé dans le village de Villabuena de Alava.
EXPOSITION	Nord
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire.
VINIFICATION	Fermenté très lentement. Les raisins sont égrappés et pressés, et le jus mis à fermenter dans des fûts ouverts.
ÉLEVAGE	Quelques mois en fûts de chêne français.
DÉGUSTATION	Bouquet délicat à plusieurs couches, biscuit, tilleul, pêche, fenouil, silex. Début juteux et élégant en bouche, bonne fraîcheur, fondant élégant et avec une finale salée fantastique. Une Rioja blanche incroyablement élégante et complexe.
CONSOMMATION	Prêt à boire

CODE SAQ
14932327

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
51.50 \$

PRIX ET MENTIONS



91/100 ROBERT
PARKER WINE
ADVOCATE

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.