



Rejon, 2019

Bodegas Triton - Gil Family Estate
ESPAGNE, CASTILLA Y LEÓN, VINO DE LA TIERRA

Vignoble le plus prestigieux de la famille Juan Gil.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Tempranillo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Centenaires, 130 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3,2 g/l
SUPERFICIE	100 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune d'El Puego, au sein de l'appellation Toro
GÉOLOGIE DU SOL	Gravier sur des sols très sablonneux
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Fermentation en cuve. Macération en cuves inox pendant 20-25 jours, à une température de 25°C. Fermentation malolactique.
ÉLEVAGE	20 mois en fût de chêne.

CODE SAQ
13210470

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
50.75 \$



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. BODEGAS TRITON est un projet du groupe Gil Family, créé en 2008. Les vignobles de ce domaine sont composés de 40 parcelles différentes de très vieilles vignes. Le domaine est supervisé par M. Frank Gonzales, oenologue australien d'origine espagnole.