



Rosado, 2023

Sierra de Tolono
ESPAGNE, RIOJA, RIOJA (DOCA)

Arômes de framboise et pétales de rose, acidité vive, fraise et cerise, minéralité, tout en équilibre.

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|------------------------|---|
| VITICULTURE | Viticulture Raisonnée |
| CÉPAGE(S) | 60% Tempranillo, 40% Garnacha |
| ÂGE MOYEN DES VIGNES | Entre 40 et 100 ans |
| RENDEMENTS | 3 000 bouteilles |
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Vignobles les plus frais de la Sierra de Toloño (700 mètres d'altitude). |
| GÉOLOGIE DU SOL | Sols argilo-calcaires et autres matériaux sus-jacents |
| VINIFICATION | Macération partiellement pelliculaire. Fermenté en barrique et vieilli pendant quelques mois. |
| ÉLEVAGE | Élevé en fûts de chêne neutre, sur lies pendant quelques mois. |

CODE SAQ
14957233

TYPE
Vin rosé

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
32.25 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Après avoir travaillé dans des vignobles de Bordeaux, Chianti Classico, Marlborough, en Californie et dans le Priorat, Sandra Bravo Marin revient à La Rioja, sa terre natale, pour faire des vins issus de cépages traditionnels le plus naturellement possible. Le vignoble, créé en 2012, est l'un des plus élevés dans la Rioja et est protégé des vents du nord par les montagnes de la Sierra de Toloño. 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 travaille en bio et biodynamie (Demeter). Elle pratique une intervention minimale, soutire et embouteille à dates précises déterminées par le cycle de la lune « Il y a beaucoup de choses à faire dans les vignes, mais j'ai l'impression d'être sur la bonne voie. » Sandra