



Sierra de Tolono Blanco, 2023

Sierra de Tolono
ESPAGNE, RIOJA, RIOJA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE

Biologique

CODE SAQ
15273685

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
24.40 \$



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