



Sierra de Tolono, 2022

Sierra de Tolono
ESPAGNE, RIOJA, RIOJA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Tempranillo
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1.2
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé entre les villes de Rivas de Tereso et de Labastida, à Rioja Alavesa, au pied de la mass calcaire de la Sierra Toloño
EXPOSITION	Nord. 630-680 mètres au-dessus du niveau de la mer
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles en fin d'octobre, dans de petites cagettes. Seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés. La fermentation s'effectue dans de petites cuves en inox.
ÉLEVAGE	Pendant 6 mois en fûts de chêne français et de larges amphores en céramique.

CODE SAQ
15151186

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
23.85 \$



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