

VINTAE

Bodegas Aroa le Naturel Navarra 2021

16,95\$

* Prix de détail suggéré

vintae

 Nature  Biologique  Biodynamique  Végan

 Code produit	14438636
 Prix licencié	15.96\$
 Conditionnement	12x750ml
 Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
 Statut	Disponible
 Type de produit	Vin tranquille
 Pays	Espagne
 Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
 Région	Navarre
 Cépage(s)	Grenache 95 %
 Cépage(s)	Merlot 5 %
 Pourcentage d'alcool	14 %
 Couleur	Rouge
 Sucre	Sec
 Taux de sucre	1.5
 Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le vin est une boisson universelle, il n'est pas nécessaire d'être un expert pour l'apprécier. L'objectif de tous ceux qui font du vin est de faire partager la passion de Vintae à un plus grand nombre de personnes chaque jour, même si elles sont éloignées. Chaque bouteille de vin doit raconter l'histoire du lieu qui l'a vu naître.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est frais et fruité, avec une belle intensité et des notes de mûres, de cassis et de violette.
En bouche, l'attaque est également fraîche et fruitée, bien équilibrée avec l'acidité parfaite due à la haute altitude des vignobles.
La fin de bouche est longue et élégante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les vignobles sont situés près de la frontière Nord, et sont protégés par les chaînes de montagnes d'Urbasa et d'Andia. La viticulture est biologique et les sols sont argilo-calcaires.
Les vendanges manuelles sont faites à la mi-septembre. S'en suit une courte macération (5 jours, avec le minimum d'intervention). La fermentation malolactique se fait dans des cuves de 12,000L.
Le vin est habituellement embouteillé au mois de Janvier.

