

BODEGA VIÑA MAMBRILLA - APPELLATION D'ORIGINE "RIBERA DEL DUERO"

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "ALIDIS VS"



Appellation d'origine: Ribera del Duero

Vignobles: Avec raisin sélectionnés provenant des meilleurs vignobles de la région

Variété: 100% raisin rouge

Macération: Selon dégustation. La fermentation malolactique spontanée contrôlée en barriques de chêne français.

Elaboration: Récolte attentive avec une élaboration pure, réception et sélection des raisins par degré et les années de la vigne. Cela se fait pour les vins jeunes et aussi pour les vins âgés.

Avant la fermentation, tous les résidus sont retirés et nous obtenons un vin apte pour une longue période de vieillissement.

Pendant la fermentation, moûts passe du bas vers le haut, tandis que la température reste constante.

Il est nécessaire que le processus se faire de manière uniforme, sans rien perdre de les arômes qui contient le moût.

Une fois solides sont séparés, le vin est transféré à dépôts de stockage, où il est soumis à un contrôle de qualité.

Crianza (vieillissement): Environ 24 mois.

Notes de dégustation:

Très intense et lumineux. Rouge avec passepoil bleu très marquée. Très intense avec des notes de fruits mûrs, de confiture, bien intégré avec le bois, le nez très élégant. Très puissant, l'entrée est très expressif, marquage des fruits mûrs avec des notes spéciales. Corps long et rond, c'est un vin à déguster tranquillement et en bonne compagnie.

Information analytique: Niveau d'alcool: 15° vol. / Température optimale est de 18 °.

Observations: En raison de le traitement naturel sans additifs chimiques, est possible de trouver certains sédiments dans la bouteille, qui ne changent pas leurs qualités organoleptiques ou de la qualité d'entre eux, c'est pourquoi nous recommandons vin décanter avant de servir.



Wine Spectator

Prix reçus:

Alidis VS: 93 Points Robert Parker Magazine

Alidis VS 2.009: 95 Points Wine Spectator Magazine 2.015

Logistique: Unités par carton / Cartons par palet / Unités par palet: 6 /150 / 900

www.seaportsl.com