

BODEGA MEL MELITUS – APPELLATION D'ORIGINE "NAVARRA"

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "TORMENTO"



Appellation d'origine: Navarra

Vignobles: Âge au-dessus de 40 ans. Rendement: 2500 Kg / Hectare. Terrain: altitude de 700m (faible montagnes), les sols calcaires et rocailloux avec pente prononcée et bien aéré.

Variété: Garnacha 100%. Choisi parmi nos meilleures parcelles, récoltées à la main, avec une production d'environ 2500 kg / hectare. C'est là où nous obtenons la plus haute expression de Garnacha.

Moment de la récolte: Deuxième moitié d'Octobre.

Elaboration: La fermentation a lieu en présence des "hollejos" (peau de raisin), afin d'en extraire les principes (tanins et anthocyanes) que celles-ci contiennent.

Crianza (vieillessement): Pendant 14 mois en barrique de chêne français.

Notes de dégustation: Couleur: Bonne intensité de couleur, rouge cerise. Bord violet.

Arôme: Intense et très complexe; fruits rouges et une touche épicée, mais surtout un caractère fort avec la nature, avec la présence de nombreuses herbes sauvages comme thym, camomille et lavande.

À son tour apparaît une élégant et subtil arôme boisé de chêne français. Tons enfumée et torréfié légèrement mentholée. Peu à peu sont obtenus des arômes de cacao et d'épices (poivre noir). Profond et intense. La bouche est enveloppante, puissante et bien structurée, mais aussi fraîche, avec des tanins rond et soyeux en raison de votre repos en bouteille. En rétro nasale faits saillants la qualité de ses arômes balsamiques qui accompagnent un certain temps. Enfin, à nouveau aux saveurs de fruits et saveurs tertiaires acquis en barrique de chêne (café torréfié, chocolat ...). Bon équilibre et une meilleure persistance. Pouvez avoir quelques sédiments, parce que le vin n'est pas stabilisé par le froid et n'est pas filtré pour garder le caractère de la vieille Grenache.

Informations analytiques:

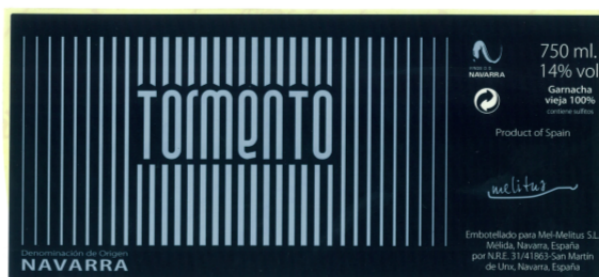
Niveau d'alcool: 13,8% vol

Acidité volatile: 0,64 g/l / Soufre total: 54 ppm

Acidité totale: 6,20 g/l / Sucres réducteurs: 1,8 g/l

Recommandations: Deux années de nette amélioration en bouteille et deux ans plus afin maintenir le caractère et des tanins arrondis. Température optimale est de 16 - 18°.

Gastronomie: Viandes rôti et grillades, viandes rouges, viande de gibier et toutes sortes de ragoûts.



Autre information:

6 Unités par carton

100 Cartons par palet

600 Unités par palet

www.seaportsl.com