



*Coureur
des vignes*



TILENUS

BODEGAS ESTEFANIA

D.O. BIERZO, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Bodegas Estefania est un projet familial initié en 1999 et né du désir de produire des vins monocépages pouvant transmettre toute la beauté et la complexité du terroir de Bierzo, situé en Castilla y León. Grâce à l'introduction de matériel à la fine pointe de la technologie, la famille Frias se lance dans une toute nouvelle approche et apporte une touche de modernité dans la tradition vinicole séculaire de la petite D.O. du nord-ouest de l'Espagne. Le vigneron Carlos Garcia, sous la direction technique du célèbre Raul Perez, LE nouvel oenologue superstar d'Espagne, signe les vins du domaine.

LE VIN

Comme tous les vins de Bodegas Estefania, ce Tilenus est élaboré à partir de raisins de la plus haute qualité : les baies proviennent de vieilles vignes de 60 à 80 ans d'âge.

Le cépage à l'honneur dans cette cuvée est le Mencía. Cette variété, héritière d'une longue tradition espagnole, aux baies bleues violettes et à peau épaisse, donne un fruit à chair blanche de forme ovale. Cépage roi pour les Bodegas Estefania, il est planté sur plus de 40ha. Par la suite, les vins sont élaborés par le célèbre œnologue Raúl Peréz.

La robe rouge violacée est particulièrement profonde et le nez, marqué par des notes fruitées et épicées qui confirment le caractère mûr du raisin. A cela s'ajoutent de subtiles notes minérales. En bouche, on découvre la belle harmonie de ce vin qui révèle des arômes de cassis, de myrtille mais également de réglisse et de poivre. La texture est relativement souple qui se poursuit avec de la longueur en bouche. Ce rouge équilibré aux tanins étoffés se mariera parfaitement avec des grillades notamment les brochettes de viandes ou les côtelettes d'agneau !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage: 100% Mencía
- Sols : argile, calcaire et sable
- Vendanges : manuelles
- Fermentation : en cuves d'acier inoxydable puis en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : + 12485720

