



*Coureur  
des vignes*



# SEÑORÍO DE LOS BALDÍOS CRIANZA

## BODEGAS GARCIA DE ARANDA

**D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAGNE**

### LE PRODUCTEUR

Les Bodegas Garcia sont situées au cœur de Ribera del Duero, une des régions les plus populaires d'Espagne. Fier de produire des vins de haute qualité, le domaine familial allie tradition et modernité dans les techniques. Le Tempranillo, cépage emblématique de la D.O., est à l'origine de la plupart des vins de la maison. Bien que les bodegas soient principalement connues pour leurs rouges, elles proposent également de succulents vins blancs, ainsi que d'autres crus de choix à partir de vieilles vignes.

### LE VIN

Le Señorío de los Baldíos est un cru remarquable délivrant le meilleur du terroir de Ribera del Duero. Il se distingue par sa concentration en fruits, sa complexité aromatique étonnante et sa finale toute en souplesse !

Grâce à des chais à la fine pointe de la technologie et des meilleurs moyens au service de la production de vins de haut de gamme, toute la richesse du fruit est préservée lors de l'élaboration de ce vin. Les raisins macèrent et la fermentation a lieu à une température contrôlée de 28°C pendant 21 jours.

Le nez intègre admirablement bien le chêne dû à l'élevage en fûts de chêne français et américains pendant 14 mois, permettant aux notes florales, minérales, et de fruits noirs de s'épanouir dans le verre. La bouche traduit une bonne acidité qui épouse harmonieusement les arômes de cassis, de bleuet et de petits fruits foncés, tandis que la finale est précise et raffinée. Ce superbe Tempranillo est donc un "Crianza" dans la plus pure tradition de Ribera del Duero. Il accompagnera parfaitement les grillades et les plats de viande mijotés. À boire dès maintenant ou d'ici 2018.

### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Tempranillo
- Élevage : 14 mois en fûts de chêne français & américains
- Degré d'alcool : 14%

**Code SAQ : +12417807**

