



*Coureur
des vignes*



RESERVA

VINA HERMINIA

D.O.C.A RIOJA, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Bodegas Viña Heminia fut fondée en 1997, issue d'un partenariat entre Viñedos de Aldeanueva, oeuvrant dans l'industrie vinicole depuis la fin du 19e siècle, et Luis Caballero (possédant Emilio Lustau). Situés dans la zone de « La Rioja Baja », les vignobles de Viña Herminia possèdent un avantage sur ceux des autres zones de La Rioja : l'altitude. Au pied des Pyrénées, les raisins peuvent murir à point, lentement, tout en préservant leur fraîcheur, grâce aux grands écarts de température entre le jour et la nuit.

LE VIN

Située au nord-est de l'Espagne, la célèbre région de Rioja est ambassadrice des meilleurs vins espagnols depuis des siècles. Le Tempranillo, le Graciano et la Grenache y sont rois, produisant des vins harmonieux et concentrés, pouvant vieillir très longtemps!

Élaboré dans le style classique des grands vins de Rioja, ce vin réserve possède une robe rouge cerise intense avec des reflets ocre. Complexe et élégant, le nez se compose d'un bouquet équilibré d'arômes de fruits mûrs et d'un subtil boisé, soutenu par des notes de réglisse et de tabac. Le palais offre des saveurs

pleines et une texture onctueuse sur une longue finale. Cette balance parfaite a été obtenue par la sélection méticuleuse des cépages indigènes - 85% Tempranillo, 10% Grenache et 5% Graciano - ainsi qu'un vieillissement en barrique pendant 18 mois et 3 ans en bouteille. Il est prêt à boire dès maintenant, mais il continuera de se bonifier jusqu'à huit ans. Il est parfait avec les rôtis, les mijotés de viande de gibier et les viandes rouges.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 85% Tempranillo, 10% Grenache, 5% Graciano
- Élevage : 18 mois en fûts français neufs
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +12604119

