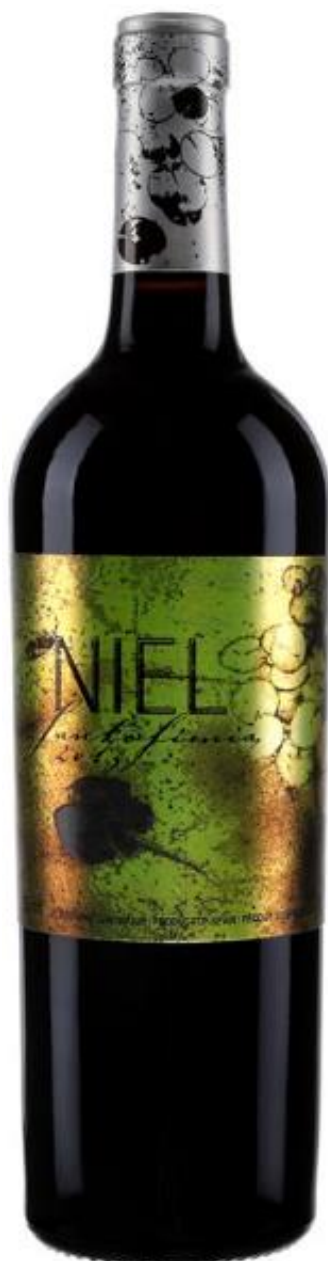




*Coureur  
des vignes*



# NIEL SANTOFIMIA

## BODEGAS NIEL - AVIVA VINO

### D.O. ALMANSA, ESPAGNE

#### AVIVA VINO

Aviva Vino, filiale d'Avante Selecta, a été fondée à New York par Antonio Santofimia. Ce fin connaisseur en matière de vins espagnols établit cette entreprise avec un but précis en tête : importer les différents produits du groupe Avante aux Etats-Unis. Ne souhaitant pas trop se disperser, il concentre son offre sur des vins d'un bon rapport qualité/prix mais également sur des vins précis pouvant satisfaire les palais américains les plus exigeants. Avec cette approche "sur mesure" notamment véhiculée par des produits comme le Bula et le Niel Santofimia, Aviva Vino a fait sa réputation sur le continent américain. Depuis, l'entreprise a décidé de diversifier l'origine de ses produits et affiche aujourd'hui une sélection de vins variées provenant de plus de 60 domaines à travers le monde !

#### LE VIN

Bodegas Niel est un projet personnel d'Antonio Santofimia. Situé dans le sud-est de la province d'Albacete en Espagne, entre le haut plateau central (La Mancha) et la mer Méditerranée, la D.O. Almansa est l'appellation qui comporte le plus grand vignoble de Garnacha Tintorera au monde. Principalement élaboré à partir

de cette variété plantée entre 800 et 1000 mètres d'altitude, le Niel Santofimia illustre les résultats convaincants que peut obtenir ce cépage. Associé au climat continental et aux sols calcaires de la région, on obtient un vin de caractère typique du terroir d'Almansa. Fermenté pendant 15 jours en cuves inox, il a été vieilli pendant plus de 3 mois en fûts de chêne français avant l'embouteillage. D'une robe pourpre foncé, ce rouge s'affirme par des notes fruitées, florales et épicées. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, en bouche les fruits noirs sont présents relevés par des touches de violette, de poivre et de réglisse. La bouche est souple et les tannins étoffés ! La texture et la longueur remarquable de ce vin iront parfaitement avec le filet mignon ou une bavette d'Angus.

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 85% Garnacha Tintorera, 15% Merlot
- Climat : continental
- Vinification : en acier inoxydable puis en fûts de chêne
- Vendanges : manuelles
- Degré d'alcool : 14,5%

**Code SAQ : +12728841**

