



*Coureur
des vignes*



LA TERCERA RESERVA

COMPAÑÍA DE VINOS DEL ATLÁNTICO

D.O. RIOJA, ESPAGNE

CVA

Compañía de Vinos del Atlántico (CVA) a été fondée en 2002 dans le but d'unir le patrimoine viticole des familles d'Alberto Orte et de Patrick Mata, jusque-là indépendantes et très influentes dans la production de vin en Espagne. Actuellement, l'entreprise produit des vins dans 18 appellations différentes au sein de la péninsule ibérique. L'objectif est d'offrir des cuvées sur mesure qui expriment l'identité du terroir dont ils proviennent, mais aussi de faire découvrir ou redécouvrir les régions et cépages oubliés de l'Espagne.

LE VIN

Située au nord-est de l'Espagne, la célèbre région de La Rioja est ambassadrice des meilleurs vins espagnols depuis des siècles. Localisé dans la zone haute du terroir, le vignoble est réparti dans les sous-zones très qualitatives de Hormilla, Arenzana de Abajo et Briones, à des altitudes allant jusqu'à 700 mètres ! Au pied de la Sierra de la Demanda, les parcelles sont à l'abri des intempéries et sont influencées à la fois par les vents venant de l'Atlantique et de la Méditerranée. Des sols argilo-sablonneux, provenant de l'érosion du fleuve Ebro il y a des millions d'années, complètent ce terroir parfait pour la culture du Tempranillo.

Issu d'une sélection spéciale des meilleures vignes et des meilleures barriques, ce Rioja est élaboré dans le style classique des grands vins de la région à partir de Tempranillo, de Grenache et de Graciano. Le passage en barriques lui procure structure et élégance, tout en offrant un côté fragrant très invitant caractérisé par des arômes et des saveurs de fruits mûrs, d'épices, de cacao et de vanille. Doté d'un grand potentiel de garde, il est déjà souple et équilibré, mais offrira tout autant de plaisir d'ici 5-6 ans. Laisant percevoir une agréable fraîcheur et des tannins enrobés, il révèle une texture agréable qui se termine dans une finale persistante. Parfait avec les rôtis et les gibiers, il est particulièrement recommandé avec le filet de bœuf Wellington !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 90% Tempranillo, 5% Grenache, 5% Graciano
- Vinification : 30 mois en fûts de chêne français et 6 mois en bouteille
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : +12747216

