



*Coureur
des vignes*



YASO

COMPAÑÍA DE VINOS DEL ATLÁNTICO

D.O. TORO, 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

Dans la mythologie grecque, "Yaso" désigne une "déesse guérissante". Le vin ayant longtemps été considéré comme ayant un effet tonifiant pour le corps humain, le nom Yaso se veut un hommage aux bienfaits de ce divin liquide.

On cultive la vigne depuis plus de 2000 ans dans cette région d'Espagne, et les conditions climatiques ardues et les sols sablonneux entourant l'appellation ont empêché le phylloxera de faire son chemin et ont permis la préservation de très vieilles vignes de "Tinta de Toro", une variété indigène issue de la mutation du Tempranillo. La peau plus épaisse de ce raisin permet d'obtenir des fruits pleinement mûris, mais pas cuits, malgré le

climat sec et très ensoleillé de ce terroir.

Grâce à une culture raisonnée et à une sélection soignée des raisins, on obtient un Toro de grande qualité ! Élaboré à base de Tinta de Toro et élevé en barriques de chêne françaises pendant 6 mois, le Yaso possède un nez intense, prédominé par des arômes de cerise, de griottes et de confiture de mûres, suivis de notes florales et balsamiques. La bouche, fort agréable avec ses notes de fruits, d'épices, de café et de réglisse, offre volume, équilibre et fraîcheur. C'est un vin charmeur qui accompagnera aussi bien les grillades d'agneau que les plats mijotés tels que le bœuf bourguignon !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Tinta de Toro
- Âge des vignes : 60-80 ans
- Vinification : 6 mois en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : +12298975

