



*Coureur
des vignes*



TINTO MENCIA

CASTRO VENTOSA

D.O. BIERZO, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Castro Ventosa prend pied à Valtuille de Abajo dans l'appellation Bierzo, située au nord-ouest de l'Espagne. L'altitude élevée (moyenne de 550 mètres) du vignoble et son sol sablonneux en font un emplacement idéal pour la culture du Mencia, un cépage indigène unique au nord-ouest de l'Espagne. Le vignoble est la propriété de la famille de Raul Perez, et c'est lui qui a vinifié cette superbe cuvée du Castro de Valtuille. Raul Perez est maintenant reconnu comme étant l'un des plus grands vignerons d'Espagne. En plus de vinifier les vins de Castro Ventosa et ses propres vins, il est le vinificateur en chef chez Bodegas Estefania depuis plus de 12 ans !

LE VIN

Comme tous les vins de Castro Ventosa, ce Tinto est élaboré à partir de vieilles vignes de Mencia. D'un âge moyen de 40 ans, plantées dans des coteaux escarpés à 600 mètres d'altitude, leur rendement est très faible et permet d'obtenir un vin dont le fruit est d'une qualité remarquable, à un prix incroyablement doux. De couleur rubis, ce vin de type joven présente au nez les notes riches qui définissent le Mencia. Son élégance aromatique se

conjugue parfaitement à sa bouche distinguée et généreuse. De style moderne, il illustre le savoir-faire empreint de tradition de la famille Perez, propriétaire depuis 1752 !

LES ACCORDS

Ce rouge sec, à la faible acidité et aux tannins souples, s'accordera parfaitement avec les lasagnes ou la ratatouille !

DONNÉES TECHNIQUES



Cépage :
100% Mencia



Terroir : climat
tempéré chaud,
sols sablonneux et
argileux



Vinification : en
cuves d'acier
inoxydable



Degré d'alcool :
14,5%

Code SAQ : +12572866



APPRO CONTINU