



*Coureur
des vignes*



VINA LOS VALLES

BODEGAS VINICOLA REAL

D.O. RIOJA, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Bodegas Vinícola Real S.L. a été fondée en 1989 par Miguel Ángel Rodríguez à Albelda de Iregua, un petit village avec une histoire remarquable dont les racines vont bien au-delà de l'époque médiévale ! La bodega a été construite près de la chapelle de Santa Catalina, qui est la seule partie conservée du monastère de San Martín de Albelda (fondé en 924 après JC) !! Vinícola Real est née avec la vocation d'être une petite cave de production spécialisée dans les vins de haute qualité et les "vins de domaine". L'objectif est de créer des grands vins grâce à un terroir unique, une vinification et un vieillissement différents. Tout ce processus se traduit par une forte personnalité pour chacun des vins produits !

LE VIN

Dans sa série « Colección Bio », Vinicola Real suit des techniques ancestrales pour créer des vins écologiques. Cet assemblage à parts égales de Grenache et de Graciano constitue un exemple formidable de symbiose avec le terroir ! Le vignoble de Los Valles appartient à un paysage unique. Dans un relief aux teintes ocres, de très petites oasis vertes de vignes sont parsemées. Héroïquement, ces

vieilles vignes de plus de 60 ans ont su résister dans cet écosystème sauvage et aride, si bien que Vinicola Real n'a pas voulu interférer de quelque manière que ce soit. Le travail sage des anciens vignerons a été continué simplement pour donner naturellement lieu à des fruits purs, sans maquillage, récoltés à la main.

Une fermentation en cuves de chêne suivie d'un élevage de 14 mois en fûts neufs structure solidement les jus. Les tannins s'arrondissent ensuite grâce à un repos prolongé en bouteille. Le vin arbore une robe rouge cerise bordée de violet. Les arômes intenses du nez rappellent les fruits rouges très mûrs, avec d'élégantes notes de cuir et de feuillage. Ample, sa bouche charnue et ses tanins maîtrisés se prolongent sur une longue finale qui rehaussera le goût des viandes rouges grillées. Osez le mettre en cave.

DONNEES TECHNIQUES

- Cépages : Grenache, Graciano
- Élevage : 14 mois en chêne français (60%) et américain (40%)
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : + 14963131

