



*Coureur  
des vignes*



# BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

## HACIENDA EL TERNERO

**D.O.C.A. RIOJA, ESPAGNE**

### LE PRODUCTEUR

L'origine d'Hacienda El Ternero remonte à l'an 1077, lorsqu'elle appartenait au monastère de Santa María de Herrera. Ses murs servaient autrefois de refuge aux pèlerins qui allaient à Compostelle... C'est d'ailleurs toujours le cas ! Cette bodega, riche de son histoire millénaire, est aujourd'hui à l'origine de vins à forte personnalité.

Au cœur de ces bâtiments de pierre datant du XVII<sup>ème</sup> au XIX<sup>ème</sup> siècles, les cuvées sont élaborées de manière quasi artisanale, selon le savoir-faire transmis d'une génération à une autre, à partir de fruits cultivés à plus de 650 mètres d'altitude. Ce micro-climat des montagnes Obarenes constitue une des zones les plus élevées et la plus au Nord de toute La Rioja.

### LE VIN

Les meilleurs raisins de Viura, dont certains issus de vignes de plus de 50 ans, ont été sélectionnés et récoltés à la main pour élaborer ce vin harmonieux et reflétant les caractéristiques du terroir. Ce cépage blanc espagnol s'épanouit à la perfection dans la sous-zone de La Rioja Alta. Juste au sud de l'Ebre, le climat y est chaud mais pas trop aride grâce aux influences atlantiques.

Après la fermentation en fûts de chêne français choisis pour leur grain fin et leur chauffe légère, le vin est élevé sur lies pendant 4 mois. Les arômes s'en trouvent maximisés et la rondeur, amplifiée.

Sa robe lumineuse traduit la vivacité et son nez offre un bouquet frais d'ananas, de pâtisserie et de fleurs d'amande ! En bouche, la pomme, la poire et les fruits tropicaux sont soutenus par une acidité équilibrée. La finale d'une belle longueur dévoile des notes subtilement toastées. Voici un vin révélant une autre facette de La Rioja tout en honorant la réputation de cette appellation d'abord célèbre pour ses rouges ! Pour les accords, ce Fermentado en Barrica sera mis en valeur par les risottos, les poissons gras, et les viandes blanches grillées.

### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Viura
- Vinification : en fûts de chêne français
- Climat : océanique
- Degré d'alcool : 12,5%

**Code SAQ : +13497917**

