



ESPAGNE RIOJA ROSÉ 2022 " ROSA " VALENCISO (100% TEMPRANILLO)

Pays : Espagne
Région : Rioja
Sous région :
Cépage(s) : 100% Tempranillo

Note de dégustation :

Jolie couleur rubis soutenue. Le nez est marqué sur les fruits rouges (framboises) avec également des fruits séchés (pruneau, abricot) et une note de réglisse.

En bouche, c'est un vin ample, riche, frais et bien sec avec une délicate amertume en fin de bouche.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 3 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Sélection de Tapas, poissons et viandes grillées.

Commentaires du sommelier :

Luis Valentin soigne l'élaboration de son Rioja rosé tout autant que le reste de la gamme. Issu uniquement de Tempranillo de la Rioja Alta, il est obtenu selon la méthode de saignée. L'élevage de neuf mois sur lies en cuve inox l'enrichit et en fait un beau vin de gastronomie. Une autre facette de la Rioja !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

