

A.O.C. Rioja

Arnegui Viento Norte

Viento Norte n'est pas seulement un nom, c'est l'essence d'un vin qui reflète le caractère unique des vignobles de La Rioja Alta où se trouve le domaine Pagos del Rey. Sur le versant nord et ascendant de la Sierra de Cantabrie, là où le vent cantabrique caresse la terre, la magie naît. L'air froid se refroidit et se condense, libérant une pluie qui donne vie aux vignes.
En descendant le versant sud, il se transforme en une masse d'air plus sèche et chaude, caressant les raisins d'un souffle frais et intense. Ce curieux effet atmosphérique sculpte un terroir unique où les raisins brillent avec un caractère exceptionnel. Une fraîcheur vibrante, des arômes intenses et une complexité captivante sont les signes distinctifs du vin Arnegui Viento Norte.
Ce vin vient s'ajouter à la gamme Arnegui, déjà couronnée de succès, qui a reçu de nombreuses récompenses lors de concours nationaux et internationaux.

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités.

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **14 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **14-16ºC**

Notes de dégustation

C'est un vin dense, avec une couleur grenat intense. Au nez, des notes de fruits mûrs se mêlent à de légères touches fumées, révélant un vin frais et ample, avec un équilibre parfait entre le fruit et le bois. En bouche, il explose dès l'entrée, révélant un vin puissant, corsé et intense. La finale est savoureuse et persistante en bouche.

Accords

Il accompagne les viandes rouges, le gibier, les fromages affinés, les ragoûts et les plats à base de riz.

Informations techniques

Les processus de macération et de fermentation visent à extraire au maximum le fruit et la couleur. Le vin est ensuite conservé dans des fûts de deuxième année pendant environ 12 mois, ce qui lui confère ses caractéristiques uniques.

Derniers Prix

91 POINTS
2024 James Suckling: Arnegui Viento Norte 2021
2025 IWC: Arnegui Viento Norte 2021
90 POINTS
Guía Peñín 2025: Arnegui Viento Norte 2021
OR
2025 Berliner Wine Trophy: Arnegui Viento Norte 2022
2025 Vinos del Real Casino de Madrid: Arnegui Viento Norte 2021
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Arnegui Viento Norte 2021
2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: Arnegui Viento Norte 2021
ARGENT
2025 Mundus Vini: Arnegui Viento Norte 2022
2025 The Rioja Masters: Arnegui Viento Norte 2021
2025 CINVE: Arnegui Viento Norte 2021
2024 Concurso Mundial de Bruselas: Arnegui Viento Norte 2021
2024 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Viento Norte 2021