

Arnegui Tempranillo



A.O.C. Rioja Arnegui Tempranillo

L'Arnegui rouge est produit à partir de Tempranillo. Les arômes de fruits mûrs de la variété Tempranillo ressortent, ce qui donne un vin complexe, corsé et doux.



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, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE
Tempranillo.

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
12-14°C

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge cerise profond aux tons violets. Le bouquet est succulent, un parfum fruité de cerises sucrées et de mûres. Les arômes se reflètent parfaitement en bouche, avec des pointes supplémentaires de violette et de réglisse. Magnifiquement doux, des tannins harmonieux et subtilement sucrés, des notes d'épices douces et subtiles qui subsistent en fin de bouche.

Accords

Il accompagne très bien les plats de riz, les pâtes en sauces, les viandes grillées et les épaules d'agneau.

Informations techniques

Le raisin est récolté à parfaite maturité. L'étape suivante est une période de macération à froid pendant 48-72 heures pour extraire la couleur des peaux et les arômes fruités. La fermentation dans des cuves en acier inoxydable à basse température entre 21 et 23°C dure entre 8 et 10 jours.

Derniers Prix

MASTER (97 POINTS)

2023 The Global Rioja Masters: Arnegui Tempranillo 2022

OR

2024 Mundus Vini: Arnegui Tempranillo 2023

2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Tempranillo 2023