

A.O.C. Rioja

El Circulo Réserve

El Círculo Réserve est produit à partir de raisin Tempranillo, le cépage le plus prestigieux de l'A.O.C. La Rioja. Le climat de cette région est influencé par l'Atlantique, ce qui, complété par la rigueur de notre production de vin, donne naissance à des vins complexes, doux et ronds dégageant des arômes floraux et des saveurs de baies noires.

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 tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 16ºC et 18ºC**

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge cerise profond, un nez qui dégage un arôme exceptionnel de chocolat, de poivre noir, de clous de girofle, de framboises et de prunes avec une pointe de balsamique. Le palais est fruité et élégant, avec un équilibre parfait entre acidité et tannins. Le vin a une fin en bouche intense et persistante.

Accords

Accompagne à merveille la viande, les fromages affinés et les rôtis.

Informations techniques

Après une récolte à la main, les raisins sont placés dans des cuves en acier inoxydable. Le moût reste ensuite en contact avec les peaux pendant 8 jours afin d'extraire les couleurs et les tannins. Commence ensuite la fermentation alcoolique de 8 à 12 jours à une température allant de 26ºC à 29ºC, avant la fermentation malolactique à 20ºC. Le vin vieillit par la suite pendant 18 mois en fûts de chêne américain puis 18 autres mois en bouteille.