



### Blend El Adivino

Chaque jour, nous prenons plus de 35000 décisions, et si nous donnions sa chance à la diseuse de bonne aventure El Adivino

...

#### ▣ Région

Le tempranillo est le cépage le plus cultivé en Espagne. Il est également connu comme le raisin de 1 000 vins, car il produit des vins très différents selon les régions. Ce jeune vin rouge, au vieillissement court et en barrique, est élaboré à partir de grappes de tempranillo provenant de vignes anciennes du nord de l'Espagne et de vignes plus jeunes du centre-sud de la péninsule. Le cépage Syrah cultivé dans le centre-sud du pays offre des arômes et une structure profonds.

#### CÉPAGE

**Tempranillo de la zone Nord de l'Espagne. Tempranillo de la zone Centre Sud de l'Espagne. Syrah de la zone Centre Sud de l'Espagne**

#### STYLE

**Vin tranquille**

#### TENEUR EN ALCOOL

**14%**

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Servir entre 15 et 18°C**

#### ▣ Notes de dégustation

El Adivino est un vin qui a tout, des saveurs de fruits noirs riches et concentrées et des nuances dans lesquelles les arômes fins fumés sont recréés. Vin excentrique avec un mélange de sensations douces, presque de fine pâtisserie où le chocolat et les souvenirs de vanille parviennent à l'équilibre recherché. Au palais, on découvrira son caractère caméléon, sa puissance contrôlée qui nous captivera gorgée par gorgée.

#### ▣ Accords

C'est un vin tout-terrain, parfait pour boire seul ou pour accompagner des tapas, des fromages ou des plats exotiques comme le canard à la sauce Hoisin, le curry indien épicé ou le pad thaï au chili rouge.

#### ▣ Informations techniques

Coupage de Tempranillo et de Syrah de différentes origines viticoles espagnoles et qui apportent leurs propres particularités afin d'obtenir un vin différent et spécial. Les raisins proviennent de vieilles vignes et sont récoltés à la main. Les vinifications sont réalisées dans des cuves en acier inoxydable pendant 10 à 14 jours à des températures contrôlées de 26 à 28°C. Le vin reste en fûts de chêne pendant 3 à 4 mois jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Le mélange est ensuite déterminé et les vins sont assemblés.

#### ▣ Derniers Prix

**90 points**

2020 James Suckling: El Adivino Premium Red