



### D.O.Ca. Rioja El Círculo Tempranillo

El Círculo 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 dégagant 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 tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Servir à 15°C**

#### ▣ Notes de dégustation

Ce vin présente une brillante robe rouge rubis intense et de légers tons pourpres. Le bouquet dégage d'intenses arômes de fruits rouges. Agréablement frais, il est rond et bien équilibré en bouche. La fin en bouche est persistante et laisse en arrière-bouche un arôme de mûres.

#### ▣ Accords

Un accompagnement idéal pour les salades, les plats à base de pâtes, de riz ou de viande blanche.

#### ▣ Informations techniques

Le raisin est récolté à extrême maturité. Une période de macération à froid de 48 à 72 heures permet d'extraire la couleur des peaux et leurs arômes fruités. Ensuite, la fermentation a lieu et le moût est maintenu à une température entre 21 et 23°C.



### D.O.Ca. Rioja El Círculo Crianza

El Círculo Grand cru est produit à partir de raisin Tempranillo, le cépage le plus prestigieux de l'Appellation d'origine contrôlée de La Rioja. Cette région se caractérise par un climat influencé par l'Atlantique ; associé à notre rigoureuse méthode de production, ce climat permet de produire un vin complexe, doux et enveloppant dégageant des arômes floraux et des saveurs de baie noire.

#### ▣ 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  
**100 % Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13,5 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**À servir entre 15°C-17°C.**

#### ▣ Notes de dégustation

Robe de couleur rouge rubis intense avec des pointes de violet. Ce vin a des arômes de fruits, de liqueur de cerise et une délicate pointe de vanille. Des nuances fumées de en bouche conduisent à une fin en bouche légèrement épicée, empreinte de touches de réglisse.

#### ▣ Accords

L'accompagnement idéal des pâtes, du riz, du fromage et des viandes.

#### ▣ Informations techniques

Les raisins sont récoltés à maturité optimale. Une période de macération à froid est ensuite réalisée pour extraire la couleur des peaux et les arômes des fruits. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 25 et 28°C pendant une période de 10 à 12 jours. La post-macération fermentative dure entre 5 et 10 jours. Le vin est ensuite vieilli pendant une période de 12 mois dans des fûts en chêne américain neufs.

#### ▣ Derniers Prix

**OR-Best of Show-**  
2019 Mundus Vini: El Círculo Crianza 2015



### D.O.Ca. Rioja El Círculo 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 dégagant 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 16°C et 18°C**

#### ☐ 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 26°C à 29°C, avant la fermentation malolactique à 20°C. Le vin vieillit par la suite pendant 18 mois en fûts de chêne américain puis 18 autres mois en bouteille.