

Blend

Kingpin

Kingpin exerce son règne avec une autorité absolue. Sorti de l'ombre grâce aux charmes séducteurs d'un vin bien choisi, son attitude paisible cache son formidable pouvoir. Avec ce vin, Kingpin rencontre son compagnon parfait : un vin rouge doux, richement fruité, avec de délicieuses saveurs de fruits noirs et la touche vanillée du chêne

vivino 4.0

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE
Tempranillo et Syrah

STYLE
Vin tranquile

TENEUR EN ALCOOL
13.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 15-18ºC

Notes de dégustation

Robe rouge cerise, et nez aromatique et élégant. Evocation de fruits noirs mûrs, de garrigue, de balsamique. Fond avec des notes de cuirs nobles et de vanille. En bouche, il est complexe ; se détachent des notes fruitées, minérales, sur de fines sensations de cacao. Finale persistante et élégante.

Accords

Dans ce vin, Kingpin rencontre son compagnon parfait : un rouge doux, richement fruité, avec de délicieuses saveurs de fruits noirs et la touche vanillée du chêne. Délicieux s'il est pris seul ou parfait avec pizza, risotto, rôti ou fromage.

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 28ºC. 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.