



## Premium Blend The Guv'nor

Quel type de vin nos vignerons choisiraient-ils de boire à la maison ? C'est le défi plutôt attrayant que nous leur avons lancé et ils l'ont relevé avec brio. Après tout, comment auraient-ils pu résister à une occasion aussi alléchante ?

Se délectant de ses fruits mûrs généreux et de toute sa délicieuse splendeur, la création qu'ils ont élaborée s'appelle The Guv'nor. Alors mettons de côté les prétentions autour du vin et libérons un plaisir simple. Retirez le bouchon, servez-vous une coupe généreuse et savourez ses saveurs gratifiantes.



vivino

4.0



### Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend 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 tranquille**

#### TENEUR EN ALCOOL

**13%**

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**16-18°C**

### Notes de dégustation

Savourez ce rouge fruité, délectez-vous de la douceur du chêne vanillé et laissez-vous séduire par la richesse de ses arômes.

### Accords

Un régal à boire seul ou parfait pour accompagner l'agneau et le fromage, en particulier le fromage bleu.

### Informations techniques

Les raisins sont macérés à des températures fraîches pour permettre l'extraction en douceur des tanins sucrés et des composés complexes, ce qui favorise la production d'un vin au caractère expressif pour compléter les saveurs de baies rouges typiques du Tempranillo.

### Derniers Prix

#### OR

2025 Mundus Vini: the guv'nor NV

2025 CWSA Best Value: : the guv'nor NV

#### ARGENT

2025 Berliner Wine Trophy: the guv'nor NV

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: the guv'nor NV



## A.O.C. Ribera del Duero

### 409

Le 409 est produit à partir des raisins de Tinta del País (Tempranillo) provenant de vignes jeunes et vieilles des deux parcelles différentes aux environs d'Olmedillo Roa. Le vin vieillit en fûts de chêne français pendant 409 jours, d'où son nom.

### Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**14%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**À servir entre 16°C et 17°C**

### Notes de dégustation

Une robe d'une couleur rouge rubis éclatante avec des nuances de violet. Le bouquet est plein de notes de myrtille et de mûre avec des arômes subtils grillés et d'épices douces obtenus grâce à l'élégante utilisation du chêne. Sur le palais, une grande quantité de tannins doux et polis, une acidité bien intégrée et un corps complexe. Un vin bien équilibré et une agréable fin en bouche persistante.

### Accords

Un merveilleux accompagnement pour le rôti d'agneau, les croquettes de légumes ou de viande, le cochon de lait et les côtelettes de bœuf au poivre.

### Informations techniques

Les raisins de ceps jeunes et vieux sont soumis à un processus de macération à basse température de 3 jours. Les raisins jeunes sont fermentés à une température très basse pour extraire autant de fruit et d'arômes floraux expressifs que possible, pendant que les raisins des vieilles vignes sont fermentés à 26°C-28°C pour assurer une expression optimale. Cela permet au vin d'acquérir sa couleur caractéristique et des tannins raffinés. Le vin vieillit ensuite dans des fûts en chêne français durant 409 jours avant la mise en bouteille.

## Derniers Prix

### **92 POINTS**

2024 James Suckling: 409 2022

### **DOUBLE OR**

2025 CWSA Best Value: 409 2023

2025 VINESPAÑA: 409 2023

### **OR**

2025 Berliner Wine Trophy: 409 2023



## A.O.C. Ribera del Duero

### Altos de Tamaron Tempranillo

Le Altos de Tamaron Tempranillo est élaboré à partir de ce cépage, également connu sous le nom de Tinta del País, cultivé avec soin dans des vignobles soigneusement sélectionnés. Ces vignobles sont situés dans les environs d'Olmedillo de Roa, dans la province de Burgos, au cœur de la Ribera del Duero. Les sols argileux et sablonneux de la région confèrent aux raisins leur minéralité caractéristique et leur structure ferme.

### Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13.5%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Entre 15°C et 16°C**

### Notes de dégustation

Rouge cerise profond avec des tons violets. Au nez, il présente des arômes de mûres arrivées à maturité et de réglisse. Son goût est soyeux et fruité avec une persistance assez forte.

### Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées, les ragoûts et les pâtes à la sauce tomate.

### Informations techniques

Le raisin est rigoureusement sélectionné et fermenté à une température contrôlée (22°C) pour assurer l'obtention d'un potentiel aromatique optimal. Il est au préalable soumis à un processus de macération pré-fermentative de 2 jours. De cette manière, le vin développe sa couleur caractéristique et des tannins polis. Avant d'être commercialisées, les bouteilles vieillissent dans notre cave pendant 4 mois.

### Derniers Prix

OR

2025 Mundus Vini: Altos de Tamaron Tempranillo 2024

2025 VINESPAÑA: Altos de Tamaron Tempranillo 2024



## 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.

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 23 et 24°C dure entre 8 et 10 jours.

### Derniers Prix

#### OR

2024 Mundus Vini: Arnegui Tempranillo 2023

2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Tempranillo 2023

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: Arnegui Tempranillo 2023

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Arnegui Tempranillo 2023

#### SILVER

2024 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Tempranillo 2023



## A.O.C. Toro

### Bajoz Tempranillo

Le Bajoz Tempranillo, dont le nom provient du fleuve Bajoz qui coule près du village de Morales de Toro à Zamora, est élaboré exclusivement à partir de grains de Tempranillo sélectionnés et récoltés à la main (Tinta de Toro). Les raisins proviennent de vignes ayant jusqu'à 40 ans d'âge. Le résultat ? Un vin fruité et bien équilibré.

### Région

Gorgée de tradition, l'A.O.C. Toro est une région vinicole située au cœur de Castille-et-Léon, dans la province de Zamora. L'appellation est voisine de Rueda et assez proche de Ribera del Duero et de Rioja. Il s'agit de l'un des secrets les mieux gardés d'Espagne. Les vins ont une histoire de longue date qui remonte à l'époque des Romains. Au Moyen-âge, les vins profitaient des privilèges royaux qui leur permettaient d'être exclusivement vendus dans certains villages ou certaines villes. On dit même que Christophe Colomb a transporté les vins de Toro lors de ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

#### CÉPAGE

**Tempranillo (Tinta de Toro)**

#### STYLE

**Vin tranquille**

#### TENEUR EN ALCOOL

**14%**

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Il est recommandé de le servir entre 16°C et 18°C**

### Notes de dégustation

Robe rouge cerise profonde et reflets violets. Au nez se dégagent des arômes intenses de fraise, de framboise, de groseille et de réglisse. Le palais est rond, équilibré et persistant.

### Accords

Vin très versatile qui s'harmonise très bien avec les viandes rouges, les viandes blanches, la charcuterie, les pizzas et les pâtes.

### Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et le moût est soumis à une période de macération pour qu'il entre en contact avec les peaux. Commence ensuite la fermentation qui est réalisée à une température contrôlée de 22 à 24°C. Un processus de micro-oxygénation est mené afin d'obtenir un goût fruité optimal et des tannins polis et agréables.

### Derniers Prix

**OR**

2024 Vinespaña Bajoz: Tempranillo 2023



## Vins de Chile

### Casa Solís Cabernet Sauvignon

Casa Solís a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solís en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine.

Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solís est une union d'expériences passées et d'une



**VEGAN**

nouvelle destination passionnante.

## Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifique et les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE  
**Cabernet Sauvignon**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**12.5%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Servir entre 15 et 17°C**

## Notes de dégustation

Intense robe rouge foncé avec des arômes de fruits noirs. Saveurs riches et fruitées de cassis qui mènent à une finale longue et onctueuse avec de subtiles notes d'épices.

## Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées.

## Informations techniques

Le contact des peaux avec le moût dans le processus de fermentation, qui se déroule à température contrôlée, s'effectue de manière non très intense avec des constantes remontées pour extraire les composés tanniques les plus nobles.

Les grappes sont soigneusement sélectionnées et pressées. Le jus et les baies sont ensuite transférés en cuve inox à température contrôlée pour la fermentation. C'est à ce moment que de constantes remontées sont effectuées pour extraire les composés tanniques les plus nobles.

## Derniers Prix

**OR**

2025 Berliner Wine Trophy: Casa Solís Cabernet Sauvignon 2024

**ARGENT**

2025 Mundus Vini: Casa Solís Cabernet Sauvignon 2024



## A.O.C. La Mancha

### Caliza Merlot Syrah Tempranillo

En espagnol, Caliza signifie calcaire et l'étiquette de la bouteille illustre parfaitement le sol calcaire typique de cette région. Nous avons extrait tout le potentiel du raisin Merlot, du Syrah et de notre traditionnel Tempranillo pour créer ce vin d'une qualité exceptionnelle qui est vraiment un plaisir pour trois sens : la vue, l'odorat et le goût. C'est un vin idéal à déguster avec une grande variété de plats de la gastronomie espagnole.



### Région

La Manche est la plus grande région de production de vin au monde, puisqu'elle compte 300 000 hectares de vignobles. C'est également la terre d'origine de Don Quichotte, le célèbre personnage de Miguel de Cervantès. L'A.O.C La Mancha est limitrophe de Valence et Murcie à l'Est, de l'Estrémadure à l'Ouest, de l'Andalousie au Sud et de Madrid au Nord-ouest. La production vinicole dans cette région remonte à l'époque des Romains, bien que son développement véritable date au Moyen-âge. De plus, l'adaptabilité des terrains a engendré l'introduction d'un grand nombre de cépages internationaux.

#### CÉPAGE

**Merlot, Shiraz et Tempranillo**

#### STYLE

**Vin tranquille**

#### TENEUR EN ALCOOL

**13,5 %**

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Entre 12°C et 14°C.**

### Notes de dégustation

Robe rouge intense. Des arômes luxueux de baies rouges. Très savoureux et complexe en bouche avec une touche de poivre, de moka et d'épice. Chaleureux et équilibré avec une fin en bouche longue et agréable.

### Accords

Idéal pour les viandes rouges, les pâtes, les hamburgers et le fromage manchego affiné et semi-affiné.

### Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et vendangé à la main, puis fermenté séparément à une température contrôlée (22 à 24°C) pour assurer un potentiel aromatique optimal afin de préserver ses arômes et saveurs d'origine. Le mélange des cépages est crucial pour produire un vin d'excellente qualité tout en maintenant les caractéristiques propres à ce type de sol.

### Derniers Prix

#### DOUBLE OR

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Caliza Merlot Syrah Tempranillo 2023



## A.O.C. Valdepeñas

### Casa Albali Tempranillo-Shiraz

Le Casa Albali Tempranillo-Shiraz est un vin jeune élaboré à partir des raisins sélectionnés dans les meilleurs vignobles de la famille Solís à Valdepeñas.

Ce vin tient son nom Albali de l'une des étoiles les plus brillantes de la constellation du Verseau. Inspiré par le ciel clair et étoilé, Félix Solís a voulu créer un vin qui capture la joie et l'art de vivre à l'espagnole.



### Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 °C en été et descendent jusqu'à -10 °C en hiver. A.O.C

CÉPAGE  
**Tempranillo et Shiraz**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13,5 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Entre 15°C et 18°C**

### Notes de dégustation

Robe rubis profond avec des reflets violets, ce vin dégage d'intenses arômes de fruits rouges et de myrtilles. En bouche, il est chaleureux, soyeux et ample, avec des tannins agréables et bien équilibrés.

### Accords

Idéal pour des tapas légers comme du jambon Serrano, du lomo, du chorizo, de la paella, des plats de viande en sauce ou du fromage manchego semi-affiné.

### Informations techniques

Chaque étape de production est soumise à des contrôles de qualité stricts. Les meilleurs raisins Tempranillo et Syrah sont sélectionnés et macérés séparément pour favoriser l'extraction des arômes des cépages. La fermentation s'opère dans une cuve en acier inoxydable à une température entre 22 et 24°C. Puis, le mélange des vins est réalisé, à savoir 75 % de tempranillo et 25 % de syrah.



## A.O.C. Rioja

### Castillo de Albai Tempranillo

Le Castillo de Albai Rouge est produit à partir de raisins Tempranillo qui sont soigneusement vendangés à la main dans les meilleurs vignobles de Rioja.



## 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.

### CÉPAGE

**Tempranillo**

### STYLE

**Vin tranquille**

### TENEUR EN ALCOOL

**13%**

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Entre 15°C et 17°C**

## Notes de dégustation

Rouge cerise profond avec des reflets violets. Arômes de fruits rouges, de fraises et de fleurs. Les arômes se retrouvent parfaitement en bouche. Très doux, avec des tannins harmonieux et une fin en bouche persistante.

## Accords

Un excellent vin pour accompagner une variété de plats, comme des viandes rouges, des pâtes, du fromage et de la paella, ainsi que certains plats de poisson comme le « bacalao a la riojana ».

## Informations techniques

Le raisin soigneusement sélectionné et récolté à la main est vendangé à parfaite maturité. Une période de macération à froid de 48 heures permet d'extraire la couleur de la peau ainsi que les arômes fruités. Le moût est ensuite fermenté dans des cuves en acier inoxydable à basse température (23 à 24°C) pendant 10 à 12 jours.

## Derniers Prix

### ARGENT

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: Castillo de Albai Tempranillo 2023

2024 Vinespaña: Castillo de Albai Tempranillo 2023



## A.O.C. Toro

### Caño Tempranillo Grenache

Notre Caño Tempranillo Grenache est produit seulement à partir du meilleur raisin Tempranillo (Tinta de Toro) et Grenache. Ces deux cépages sont mélangés pour créer un vin riche en saveurs rappelant les cerises, les mûres et les framboises.

### Région

Gorgée de tradition, l'A.O.C. Toro est une région vinicole située au cœur de Castille-et-Léon, dans la province de Zamora. L'appellation est voisine de Rueda et assez proche de Ribera del Duero et de Rioja. Il s'agit de l'un des secrets les mieux gardés d'Espagne. Les vins ont une histoire de longue date qui remonte à l'époque des Romains. Au Moyen-âge, les vins profitaient des privilèges royaux qui leur permettaient d'être exclusivement vendus dans certains villages ou certaines villes. On dit même que Christophe Colomb a transporté les vins de Toro lors ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

#### CÉPAGE

**Coupage Tempranillo et Grenache**

#### STYLE

**Vin tranquille**

#### TENEUR EN ALCOOL

**13,5 %**

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Entre 14 et 16°C**

### Notes de dégustation

Robe de couleur cerise intense avec des pointes de violet. Ce vin expose des arômes de fruits rouges et de fruits des bois. Son palais est fruité et sa fin de bouche persistante.

### Accords

Idéal pour accompagner des plats traditionnels comme des fabadas (cassoulet espagnol) ou des ragoûts. Il se marie aussi à merveille avec de la viande grillée ou des plats de charcuterie.

### Informations techniques

Les cépages Tinta de Toro et Grenache sont vendangés entre la fin du mois de septembre et la fin du mois d'octobre. Les grains sont ensuite fermentés séparément dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 24 à 26°C pour favoriser l'extraction de leur saveur et de leur couleur.



## A.O.C. Ribera del Duero Canta Mañanas

Tous les matins, la douce mais hâtive mélodie de notre coq annonce un nouveau jour, spécial, unique, délicat. Buvons à cela.

### Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13.5%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Servir entre 15-16°C**

### Notes de dégustation

De couleur rouge avec des bords bleutés, ce vin montre un arôme de bonne concentration fruitée avec des notes de mûres et de confitures. La bouche est soyeuse avec une attaque douce et un caractère très fruité.

### Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées, les ragoûts et les pâtes à la sauce tomate.

### Informations techniques

Les raisins sont sélectionnés et fermentés à une température contrôlée de 22 °C pour obtenir le potentiel aromatique maximal, après une période de macération préférentielle de 2 jours. Cela garantit que le vin acquiert sa couleur caractéristique et les tanins polis.

### Derniers Prix

**OR**  
2023 Premios Baco: Canta Mañanas 2022



## A.O.C. Ribera del Duero

### Condado de Oriza Tempranillo

Condado de Oriza Tempranillo est produit à partir de cépages Tempranillo (Tinta del País ou Tinto Fino) soigneusement sélectionnés sur des vignes cultivées sur des sols sablonneux et argileux à Ribera del Duero.

### Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13,5%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Entre 15°C et 16°C**

### Notes de dégustation

D'une robe éclatante, pourpre profond avec des teintes de violet. Au nez, il dégage une touche de fruits rouges mûrs, rappelant les groseilles, les mûres et les cerises, accompagnée de touches sucrées et florales. En bouche, le vin est très fruité avec des saveurs de cerise aigre, des tannins et une acidité bien intégrés et une fin en bouche fraîche et persistante.

### Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées, les ragoûts et les pâtes bolognaises ou les plats à base de riz, comme la paella aux légumes.

### Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné avant le processus de macération pré-fermentation de 2 jours. Le moût est ensuite fermenté à une température contrôlée d'environ 22°C pour assurer l'expression optimale du cépage, de sa couleur caractéristique et de ses tannins ronds. Avant d'être commercialisé, ce vin vieillit en bouteille pendant 4 mois.

### Derniers Prix

**OR**  
2022 Gilbert & Gaillard: Condado de Oriza Tinto 2021