



BODEGAS VEGAMAR CRIANZA 2016

Zone d'origine : Calles (Alto Turia)

Dénomination : D.O. Valencia

Type de sol : calcaire – argilo-calcaire

Raisin : Tempranillo, Syrah et Merlot.

Production : sélection des meilleurs raisins de Tempranillo, Syrah et Merlot. Vendange pendant la nuit pour profiter la fraîcheur et pour éviter l'oxydation pendant le transport de la vigne à la cave. Une fois arrivés à la cave, les raisins sont éraflés, pressés et refroidis avec du CO2 liquide à -30°C pour éviter l'oxydation du moût. Macération pendant 3 jours à 12°C avec des remontages réguliers et une fois que la fermentation démarre avec leur propre sélection de levures, la température est contrôlée à 28°C pendant 10 jours pour obtenir de la couleur et épuiser le sucre. Ensuite une micro-oxygénation est appliquée pour stabiliser la couleur et la macération malolactique se poursuit avec de leur propre sélection de bactéries lactiques. Chaque cépage est vinifié séparément et le coupage est réalisé avant la mise en bouteille après subir un élevage de minimum 9 mois en barriques de chêne américain et 15 mois en bouteille avant de se commercialiser.

Degré alcoolique : 13.5 % vol.

Couleur : rouge intense aux reflets tuilés.

Arôme : bonne intensité aromatique avec un excellent équilibre entre les notes de fruits rouges et la vanille ainsi que les notes grillés provenant de l'élevage en barriques.

Bouche : ample, charnu, avec des tannins murs et ronds. Les notes fruités et les notes d'élevage sont bien intégrés. Fin de bouche très longue avec une acidité équilibrée.

Mets/Accords classiques : idéal en accompagnement de viandes grillées et fromages à pâte pressées non cuites comme le Saint-nectaire ou la Mimolette.

Service : Servir à 18-20°C.

Récompenses :

Sélections Mondiales des Vins Canada 2018 : MÉDAILLE D'OR

Mondial de Bruxelles 2019 : MÉDAILLE D'OR

Decanter 2017 : MÉDAILLE D'ARGENT

Mundus Vini 2017 : MÉDAILLE D' ARGENT

