

C.V.N.E.

Vina Real Rioja La
Virgen 2020

133,00\$

* Prix de détail suggéré



| | |
|--------------------------|--|
| Code produit | 15270847 |
| Agent | LBV International |
| Conditionnement | 6x750ml |
| Type d'approvisionnement | Importation privée |
| Statut | Disponible |
| Type de produit | Vin tranquille |
| Pays | Espagne |
| Désignation réglementée | Denominación de origen calificada (DOCa) |
| Région | La Rioja |
| Sous-région | Alavesa |
| Appellation | Rioja |
| Qualité | Ne s'applique pas |
| Pourcentage d'alcool | 14% |
| Couleur | Rouge |
| Sucre | Sec |
| Fermeture | Liège |



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Une bouteille de C.V.N.E. est remplie de 130 ans d'histoire d'amour entre les vins du Rioja et ses amateurs. Cette grande région vinicole partage 545 hectares de ses fabuleux terroirs avec les maîtres de la Compagnie Viticole du Nord de l'Espagne, qui produisent depuis des décennies ses Cune, Imperial et Contino, en alliant aujourd'hui les meilleures techniques modernes avec la tradition orchestrant leur réputation mondiale.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat profonde aux reflets violets. Le nez est très intense avec une large palette aromatique. L'entrée en bouche est douce avec un tanin qui s'équilibre parfaitement avec la douceur du vin ainsi qu'une touche d'acidité qui lui apporte fraîcheur et longueur. Accords avec des grillades sur le BBQ.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins proviennent de nos propres vignes âgées de 40 ans d'une petite parcelle de 2 hectares appelée La Virgen, dans la zone connue sous le nom de San Cristóbal, dans le village de Labastida, Rioja Alavesa.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation du raisin délicatement foulés avec des levures autochtones dans de petites cuves. Vieilli 12 mois en fûts de chêne barils.