

| GARUM



CÉPAGE



Merlot 70%, Syrah 15%, Petit Verdot 15%

VITICULTURE



Chacune de ces trois variétés est cultivée différemment. Nous privilégions une viticulture moyennant une intervention minimale et sans utiliser d'herbicides. Nous produisons entre 3 500 et 5 000 kilos par hectare selon l'année et la variété. Curieusement, le Merlot, qui a tendance à se déshydrater rapidement dans les climats chauds, est une variété qui s'adapte extrêmement bien à la région de Cadix en raison de la forte humidité de ses sols marneux et gypseux.

RÉCOLTE



Nous vendangeons manuellement et de nuit et les grappes sont disposées dans des petites caisses à vendange de 14 kg maximum.

VINIFICATION



Chaque variété est vinifiée de façon distincte dans des cuves en acier inoxydable. Dans un premier temps, les raisins sont refroidis en chambre avant d'être triés. Par la suite, nous procédons à l'encuvage par gravité en laissant quelques grappes entières. Nous essayons ainsi d'extraire au maximum les nuances de notre terroir en réalisant des macérations plus intenses que celles que nous réalisons pour les vins du domaine de Balbaína, en tentant de préserver le caractère concentré du domaine du Corchuelo. La fermentation malolactique commence dans la cuve en acier et se termine en barrique de chêne français et américain, utilisées pendant environ 5 ans. Le vin y vieillit pendant 11 à 14 mois.

DÉGUSTATION

C'est un vin qui se caractérise par une couleur grenat à la robe à intensité moyenne. Au nez, il est intense et prononcé, exhalant des notes de sous-bois, de fruits rouges, d'épices, de cerise, de café et de cacao. Riche en tanins doux qui le rendent à la fois soyeux et puissants, laissant un arrière-goût de café torréfié. Les vins produits sur des sols gypseux ont la particularité d'être longs et amples en bouche.

ACCORD METS-VINS

Plats à base de légumes secs, fruits secs, légumes rôtis ; viandes de gibier ; poissons en sauce, ragoûts et potages, riz, fromages à pâte mi-dure. Pour le dessert, il se marie bien avec des chocolats qui ne sont pas très sucrés. Il s'accorde particulièrement bien avec le tartare de thon gaditan.

TEMPÉRATURE DE SERVICE SUGGÉRÉE

16°C

FORMATS

Bouteille de 75 cl
Carton de 6 unités

