

| TINTILLA LUIS PÉREZ



VARIÉTÉ



100% Tintilla

VITICULTURE



Les vignobles sont situés sur le domaine du Calderín del Obispo à Balbaína, sur un sol de Barajuelas et Tosca Cerrada, type d'Albariza de la région.

RÉCOLTE



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

VINIFICATION



Les raisins sont sélectionnés manuellement sur une table de tri, puis vinifiés dans des cuves en acier inoxydable et en barriques ouvertes pendant environ 30 jours, moyennant un processus très statique avec peu de remontage, car nous essayons de respecter au maximum la douceur et l'élégance du cépage. Le vin est vieilli pendant environ 14 à 16 mois dans des fûts en bois, puis 6 mois supplémentaires en cuve avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Au nez, c'est un vin très épicé, avec une touche de poivre noir et des notes de mûres et de cerises. Très délicat en bouche, ce vin vous surprendra par sa fraîcheur et ses sensations onctueuses dues à son vieillissement, lui permettant ainsi d'être associé facilement avec des plats riches et savoureux.

ACCORD METS-VINS

Le gibier accompagné de sauces aux herbes complétant ainsi le caractère épicé de la tintilla. Le porc se marie particulièrement bien avec la structure acide de ce vin, qui nettoie et rafraîchit la bouche des sensations riches et grasses de cette viande.

WINE SERVING TEMPERATURE

16°C

FORMATS

Bouteille de 75 cl
Carton de 6 unités

