



ESPAGNE – Rioja

Rioja Vega

Gran Reserva



75% Graciano
20% Mazuelo
5% Tempranillo

Rouge
Rioja DOC



Le Domaine

Ce domaine historique au cœur de la Rioja fut créé en 1882 par Don Felipe Ugalde bien avant que la Rioja soit une Appellation. Le Tempranillo et la Grenache y sont les cépages dominants. Les vignobles de Rioja Vega se situent généralement entre 400 et 600 mètres d'altitude. Cette altitude modérée favorise un climat tempéré, avec des nuits fraîches qui aident à préserver l'acidité et la fraîcheur des raisins.

Sur ces 70 hectares de vignes, les sols sont variés, mais on trouve souvent des sols argilo-calcaires, sablonneux, et parfois graveleux.

La collaboration entre le domaine Rioja Vega et Planète Vins dure depuis près de 15 ans !



Sol et vinification

Sols argilo-calcaires. Fermentation pendant 10 jours à une température maximale de 29°C. Macération sur peaux pendant 15 jours. 2 ans d'élevage en barriques de chêne américain à 95% et de chêne français à 5%, suivi d'au moins 3 ans en bouteille.

Notes de dégustation

Au corps très complet, c'est un vin avec un palais agréable, un goût sec et doux et des tanins souples. Acidité bien équilibrée et longue finale persistante.

Service

16-18°C



Planète Vins International

Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux

Tél. +33(0)5 56 83 23 60

mail : info@planetevins.com