

Raiz de Guzmàn Raiz de Guzmàn Roble 2018



Unités : 1 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	Espagne
Producteur	Raiz de Guzmàn
Appellation	N/D
Région	Ribera del Duero
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	3 - 5 ans
Encépagement	100 % Tempranillo
Surface de production	25 hectares (Domaine Total)
Sol	Calcaire - Limon - Argile - Calcaire crayeux
Production annuelle	3500 caisses
Rendement	Normal
Élevage	On utilise des caissette de 30 kg pour la vendange. Les raisins sont soigneusement triés au chai. La fermentation et la seconde fermentation sont faites dans des cuves en inox à température contrôlée. Ils sont mis par la suite en barrique de chêne français pour une période de 6 mois. Le vin est brièvement filtré avec des blancs d'oeufs. Il fait par la suite un séjour d'environ 4 mois en bouteilles avnt d'être mis sur le marché.
Travail de la vigne	Manuelle et Mécanique

Pourquoi on l'aime? La robe est rouge cerise. Le nez est agréable, net. Les arômes sont intenses, complexes. Son caractère fruité intense vient à l'avant bouche (fraises et fruits des champs). Le bois