

## GRANDES VINOS Y VINEDOS

### Monasterio de Las Vinas Crianza 2020

**13,50\$**

\* Prix de détail suggéré

**GRANDES VINOS**  
*The legacy of Carriena*

|                                                                                    |                          |                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------|
|    | Code produit             | 539528                                 |
|    | Prix licencié            | 12.96\$                                |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                               |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Produit régulier                   |
|    | Statut                   | Disponible                             |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                         |
|    | Pays                     | Espagne                                |
|    | Désignation réglementée  | Denominación de origen protegida (DOP) |
|    | Région                   | Aragon                                 |
|    | Qualité                  | Crianza                                |
|    | Cépage(s)                | Grenache 40 %                          |
|    | Cépage(s)                | Tempranillo 40 %                       |
|    | Cépage(s)                | Cabernet Sauvignon 10 %                |
|   | Cépage(s)                | Cariñena 10 %                          |
|  | Pourcentage d'alcool     | 13.5%                                  |
|  | Couleur                  | Rouge                                  |
|  | Taux de sucre            | 0.55                                   |
|  | Fermeture                | Synthétique ext. tire-bouchon          |



#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Parler de Grandes Vinos, c'est parler d'une terre unique, de tradition, de soleil, de pluie, d'efforts et de dévouement... mais surtout, c'est parler de passion. Passion pour le vin et tout ce qui l'entoure. Une passion qui nous unit pour profiter et partager les meilleurs moments de notre vie.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de dégustation : Couleur rubis intense avec des reflets grenat. Nez aux notes de bleuet, de framboise, de girofle et de fumée. Vin souple et bien équilibré qui offre en bouche des saveurs de framboise et de pépins de poivron rouge broyés.

Accords vin et mets : Filet de porc en croûte d'herbes, quiche au bacon ou cuisine mexicaine.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges : À la main, durant les heures matinales.

Vinification : Les raisins sont égrappés et écrasés. La fermentation dure sept à dix jours et est conduite en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée. Macération post-fermentaire de dix à quinze jours. Fermentation malolactique.

Élevage : Six mois en barriques : chêne américain et français dans le cas du tempranillo, chêne américain seulement pour les autres cépages. Le vin décante naturellement durant ce passag...

