

GRANDES VINOS Y VINEDOS

22,30\$

* Prix de détail suggéré

Monasterio de las Vinas Crianza Magnum 2019

	Code produit	12377876
	Prix licencié	19.38\$
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen protegida (DOP)
	Région	Aragon
	Appellation	Carinena
	Qualité	Crianza
	Cépage(s)	Grenache 40 %
	Cépage(s)	Tempranillo 30 %
	Cépage(s)	Cariñena 20 %
	Cépage(s)	Cabernet 10 %
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	0.55
	À boire	Peut vieillir 8 ans

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

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. Accord idéal de filet de porc en croûte d'herbes, quiche au bacon ou cuisine mexicaine.

NOTES SUR LE PRODUIT

Loam d'argile sablonneuse mêlée de cailloux, à une altitude allant de 600 à 800 mètres. Climat continental avec des hivers froids et des étés très chauds.

ÉLABORATION DU PRODUIT

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

Vendanges manuelles durant les heures matinales. Les raisins sont égrappés et écrasés. Fermentation 7-10 jours en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée. Macération post-fermentaire 10-15 jours. Fermentation malolactique. Élevage 6 mois en barriques de chêne américain et français. Le vin décante naturellement durant ce passage en barriques. Élevage 18 mois en bouteille.



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

**GRANDES
VINOS**

The legacy of Carriena

