Egomei, 2018

Rioja DOCa Egomei Carpess

Pays
Espagne

Région
La Rioja

Cépages
Tempranillo

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

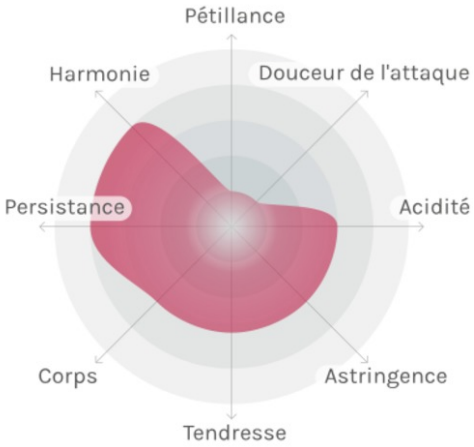
Caractère

Ce vin rouge rubis harmonieux se caractérise par beaucoup de mûres et de groseilles. L'aromatique est complétée par des notes de cerise, de cacao et de chocolat ainsi que quelques aspects épicés de vanille et de clou de girofle. Une structure souple, ronde et harmonieuse soutient le fruit aromatique, plaisir complété par une longue finale.

Type de vin

Les fruités

Les équilibrés



Producteur/Marque

Egomei

La cave d'Egomei est un lieu de pur plaisir. Sur 120 hectares dans le village d'Alfaro, une nature à couper le souffle. La cave est située dans la Rioja Oriental (anciennement Rioja Baja). Depuis 1975, les vignobles sont cultivés avec grand soin; dès le début, l'objectif est d'obtenir la plus haute qualité pour les vins issus des raisins Tempranillo et Graciano dans des vignobles individuels sélectionnés. Le plus grand savoir-faire est également au centre de la cave d'Egomei. Le vin est élevé en fûts de chêne fran ais de l'Allier et dans de petites cuves jusqu'à ce que l'équilibre et la profondeur parfaits soient atteints.

Accords mets-vin

Veau avec sauce claire