Rioja Blanco, Real Agrado



Ce Rioja Blanco "Las Planas" de Real Agrado est une expression raffinée du Viura, issu de vieux vignobles plantés sur des sols argilo-calcaires. Avec ses arômes de fruits tropicaux, de fleur d'oranger et de notes citronnées, il allie fraîcheur, élégance et persistance. Un vin blanc vegan, moderne et équilibré, parfait pour les amateurs de vins secs et aromatiques.

Origine: Les raisins proviennent des parcelles "Las Planas" et "La Lobera", plantées respectivement en 1980 et 1992, sur des sols argilo-calcaires typiques de la Rioja Orientale. Ces sols, combinés à un climat influencé par les vents atlantiques et méditerranéens, offrent des conditions idéales pour une maturation lente et équilibrée du Viura, garantissant des vins d'une grande complexité aromatique et d'une belle fraîcheur.

Encépagement: 100% Viura

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement et vinifiés à basse température en cuves inox, afin de préserver leur potentiel aromatique. La fermentation à froid permet d'exalter les arômes fruités et floraux, tandis que l'élevage sur lies fines apporte de la rondeur et de la persistance. Ce vin est certifié vegan, reflétant l'engagement du domaine pour une viticulture respectueuse.

Dégustation: Sa robe jaune paille claire et brillante reflète sa pureté. Au nez, il déploie des arômes de fruits tropicaux, de peau de pêche et de fleurs blanches (fleur d'oranger), complétés par des touches herbacées discrètes. En bouche, il surprend par sa fraîcheur vive et sa minéralité, avec des notes d'agrumes qui persistent longuement en finale.

Potentiel de garde: 1-2 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, il accompagne parfaitement des plats légers comme des salades composées, des ceviches, des sushis ou des poissons grillés. Son profil frais et fruité en fait aussi un partenaire de choix pour des tapas, des fromages frais ou des plats végétariens.

- Mousse de poisson
- ...