

Rioja Joven, Real Agrado



Ce Rioja Joven, de style moderne provenant de "La Lobera & Canterabuey" est un hommage vibrant aux cépages emblématiques de la Rioja. Alliant la rondeur gourmande du Grenache à la structure élégante du Tempranillo, il séduit par ses arômes de violette, de myrtille et de fraise, portés par une fraîcheur envoûtante. Un vin rouge jeune, fruité et accessible, idéal pour les amateurs de vins sans bois, pleins de caractère et de convivialité.

Origine: Les raisins proviennent de deux parcelles historiques du domaine : 1) "La Lobera" (plantée en 1992) : sols caillouteux et alluvionnaires, apportant fraîcheur et concentration aromatique. Et 2) "Canterabuey" (plantée en 1975) : sols plus profonds et équilibrés, contribuant à la structure et à la complexité du vin. Ces terroirs complémentaires, situés en Rioja Orientale, bénéficient d'un climat influencé par les vents atlantiques et méditerranéens, idéal pour une maturation optimale des cépages.

Encépagement: 80% Garnacha & 20% Tempranillo

Vinification: Le Grenache (80 %) et le Tempranillo (20 %) sont vinifiés séparément en cuves inox pour préserver leur typicité. Après fermentation, l'assemblage est réalisé par l'œnologue pour équilibrer la rondeur du Grenache et la structure du Tempranillo. Ce vin n'est pas élevé en fût, ce qui met en valeur la pureté du fruit et sa fraîcheur naturelle. Il est certifié vegan.

Dégustation: Sa robe rouge pourpre brillante annonce un vin jeune et expressif. Au nez, il déploie des arômes intenses de violette, de myrtille mûre et de fraise fraîche. En bouche, il est gourmand et frais, avec une belle présence de fruits rouges et une touche florale. Les tanins sont souples et fondus, menant à une finale élégante et persistante.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait pour des moments décontractés, il accompagne à merveille des tapas, des charcuteries, des pizzas, des pâtes en sauce tomate ou des grillades légères. Son profil fruité et son absence de bois en font aussi un excellent choix pour des plats épicés ou des fromages doux.

- Tajine d'agneau
- ...