

Torre de Barreda Graciano 2021

Torre de Barreda - 75 cl.



En 2015, le domaine a planté 4,5 ha de Graciano. L'objectif affiché avec cette variété était d'élaborer un vin avec un niveau d'alcool modéré et une bonne acidité. Le Graciano est un cépage à faible rendement originaire du Nord de l'Espagne, il est souvent utilisé en assemblage avec le Tempranillo, à cause de son acidité. Dans une région chaude comme Tolède, le cépage conserve sa fraîcheur tout en développant une excellente maturité.



Vinification

Les grappes sont éraflées et fermentées en cuves inox. La fermentation malolactique a lieu en cuves ciment. Le vin est ensuite élevé quelques mois en barriques de chêne.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2025-2026
A boire jusqu'à : 2027



Servir

14 - 16°C Peut accompagner toutes sortes de plats.



Analyse des essais

Vin très fruité aux tannins souples, d'excellent rapport qualité/prix, avec une dominante de fruit noir. Un Graciano du sud très réussi. Un des meilleurs 300 vins à moins de 10 euros selon le classement de Frank Van der Auwera.

Description domaine

Le bon Cencibel des monts de Tolède. Le domaine était d'abord agricole avant d'être viticole. Le potentiel démontré par les vieilles vignes, ainsi que par de nouvelles variétés, a poussé les propriétaires à vouloir les vinifier eux-mêmes. Les premiers vins ont été embouteillés en 1999.



Style de vin:

Continental, fruité et simple



Assemblée

Graciano (100%)



Région:

Castilla la Mancha



Appellation:

Vino de la Tierra de Castilla



Domaine viticole:

Torre de Barreda