

Cote Granuja 2019

Cote - 75 cl.

Granuja veut dire chenapan en espagnol. Ce nom curieux est en fait un hommage au grand père maternel de Cote, Teófilo Reyes, qui fut le "Parrain" de cette région, mais aussi connu pour son sens de l'humour. Ce Granuja se compose de 5 Tempranillos issus de 5 différents terroirs : deux en Ribera del Duero (Gumiel et Baños de Valdearrados), Toro, Cigales et Valtiendas. Le résultat est une synergie bluffante de ces terroirs, et l'ultime expression de ce que le Tempranillo de Castille-Léon peut offrir. L'hommage parfait pour Teófilo !



Vinification

Récolté en petits paniers. Double tri à la cave. Vinification séparée des différentes parcelles. Puis fermentation malolactique dans de superbes barriques bourguignonnes de chêne neuf, où le vin est élevé pendant 14 mois.



Potentiel de stockage

Prêt à boire dès 2022
Optimum: 2026-2029
Jusque: 2035



Servir

Passer en carafe, de préférence. Et servir dans un grand verre à Bordeaux.



Analyse des essais

Récolté en petits paniers. Double tri à la cave. Vinification séparée des différentes parcelles. Puis fermentation malolactique dans de superbes barriques bourguignonnes de chêne neuf, où le vin est élevé pendant 14 mois.



Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



Assemblée

Tinta del Pais



Région:

Castilla y León



Domaine viticole:

Cote



Biodynamie

Description domaine

Cote est un personnage à part. Encyclopédie vivante de la Ribera del Duero, il a un CV d'oenologue des plus impressionnants. Fort de cette expérience, en 2018, il a démarré sa propre petite "boutique winery", qu'il a baptisée de son surnom, Cote. Il travaille en suivant les cycles lunaires, avec toutes les implications que cela peut avoir; et principalement avec des vieilles vignes en pied franc. Sa fille Carlota, la prunelle de ses yeux, l'assiste dans son travail.