

## Viñátigo Ensamblaje Tinto 2020

### Viñátigo - 75 cl.

Jesús Méndez fait revivre les vieux cépages en pied franc des terroirs volcaniques de Canaries, quasi disparus. Cet assemblage de 3 variétés rouges est produit à raison de 2000 bouteilles.



#### Vinification

12 mois d'élevage en barriques de chêne français.



#### Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2023  
Optimum: 2025-2027  
A boire jusqu'à: 2030



#### Servir

18°C dans un grand verre.



#### Analyse des essais

Volumineux, tant au nez qu'en bouche. Cerise, réglisse, minéral, eau de rose, etc... le nez est envoûtant. La bouche confirme; elle est ronde, juteuse (glycérol), les tannins sont fruités, et l'élevage se fait complètement oublier. Le fil rouge de ce vin est sa minéralité - la marque du sol volcanique. En bref, un vin qui ne ressemble à aucun autre.

#### Description domaine

Les anciens cépages des Canaries, revisités par une petite bodega familiale à la pointe de la technologie.



#### Style de vin:

Atlantique, volcanique et minéral



#### Assemblée

Baboso tinto, Negramoll, Tintilla, Vijariego Tinto



#### Région:

Canarias



#### Appellation:

D.O. Islas Canarias



#### Domaine viticole:

Viñátigo



Biologique