

Arroba 2021 Bodegas Gracias - 75 cl.

Arroba est un vin naturel élaboré à partir de 100% de Pintaïllo, un cépage presque disparu. Il n'en est produit que 2 exemplaires par an ! Pour les amateurs de vin rouge léger et peu alcoolisé.



Vinification

Issu de plusieurs vieux vignobles avec sélection, car il n'y a plus de vignobles de 100% Pintaïllo. L'Arroba est fermenté dans une petite cuve avec pigeage quotidien. Stabilisation naturelle après fermentation et pressurage à l'aide d'un pressoir vertical. Pas d'ajout de sulfites. Pas de vieillissement en barrique.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2022
Meilleur moment : 2023-2024
A boire jusqu'à : 2028



Servir

Peut être servi frais. Il est préférable de le décanter pour permettre au CO2 de s'échapper. Il s'agit d'un vin sans sulfite, il est donc préférable de le secouer un peu pour que la réduction disparaisse en premier.



Analyse des essais

Couleur très transparente. Arômes de framboise et de cerise du nord. Touche végétale à l'attaque. Il se boit en douceur, avec beaucoup d'élégance et de fraîcheur. Avec seulement 11,5 % d'alcool, il s'introduit en douceur. Les tanins sont élégamment présents. Finale longue et fraîche.

Description domaine

Gracias, ce sont quatre amis, Ivan, Ana, José et Silvia qui ont décidé de faire du vin ensemble, et d'une belle manière. Dans le respect de leur terroir et des gens du village où leurs vins sont produits. Le plus "nature" possible, sans rien ajouter au raisin pas même du soufre.



Style de vin:

Méditerranéen, fruité et minéral



Assemblée

pintaïllo (100%)



Région:

Levante



Appellation:

D.O. Manchuela



Domaine viticole:

Bodegas Gracias



Biologique



Biodynamie