

Ermita de San Lorenzo Reserva 2020 Ruberte - 75 cl.

Du vin issu de la plus vieille vigne de grenache est assemblé à du cabernet-sauvignon provenant d'une parcelle située un peu plus haut sur les flancs du mont Moncay. Vendange manuelle.



Vinification

36 mois en barriques de chêne français et américain. Les barriques sont entreposées dans une cave vieille de 500 ans, creusées dans la montagne.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Apogée : 2024-2027
A boire jusqu'à : 2028



Servir

16°C.



Analyse des essais

Robe rouge cerise aux reflets violacés. Nez marqué par les épices fraîches et les fruits mûrs, accompagnées d'une note subtile de torréfaction. La bouche présente une structure soyeuse, beaucoup de rondeur, des tannins doux et bien équilibrés. La finale est longue et très plaisante. Un compagnon idéal pour les viandes rouges, le fromage bien fait et le pot-au-feu.

Description domaine

Le prototype du domaine familial, avec pas mal de vieilles vignes en propriété. Seule une partie des vins est embouteillée sur place, le reste - une grande partie - est vendue en vrac. Le fleuron de leur gamme est la cuvée Ermita de San Lorenzo.



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et gastronomique



Assemblée

Garnacha (60%), Cabernet Sauvignon (40%)



Région:

Aragón



Appellation:

D.O. Campo de Borja



Domaine viticole:

Ruberte