

Torre de Barreda Cabernet Sauvignon 2021 Torre de Barreda - 75 cl.

Torre de Barreda propose surtout des vins au rapport qualité prix exceptionnel. Ce Cabernet Sauvignon, aussi répandu qu'il puisse être de par le monde, est une véritable rareté sur ce domaine - cette cuvée ne dépasse pas les 10.000 bouteilles.



Vinification

Vendange manuelle. Macération et fermentation en cuve inox.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024

Meilleur moment : 2024-2025

A boire jusqu'à : 2027



Servir

A 16°C dans un verre à Bordeaux.



Analyse des essais

Robe sombre aux reflets pourpres sur le bord du disque. Explosion de fruit noir au nez, bientôt rejoint par des notes de cacao et de réglisse. L'attaque en bouche est souple; mais le vin présente beaucoup de puissance, de beaux tannins lisses et une bonne acidité. Beaucoup de matière... pour un tout petit prix!

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

Cabernet Sauvignon (100%)



Région:

Castilla la Mancha



Appellation:

Vino de la Tierra de Castilla



Domaine viticole:

Torre de Barreda