

## Licinia 2017 Bodegas Licinia - 75 cl.

Le village de Morata, où se situe le domaine, était appelé Licinia par les Romains, d'où le nom adopté aussi bien pour la bodega que pour ce vin - le seul qu'elle produit. Vin bio.



### Vinification

11 à 12 mois en fûts de chêne français neufs.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2022  
Optimum : 2024-2027  
A boire jusqu'à : 20310



### Servir

Servir à 18°C, dans un grand verre. Le vin s'ouvre à l'agitation.



### Analyse des essais

Robe soutenue, arômes très riches. Le tempérament méridional d'un Tempranillo bien mûr, avec la touche poivre et d'épices apportés par la Syrah et le Cabernet Sauvignon. Le boisé est subtil. La bouche, d'un abord volumineux, devient de plus en plus complexe, profonde et classieuse. Les tannins lisses et juteux soutiennent bien l'ensemble. Un vin typé Sud, de grande classe et à la finale très longue.



### Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



### Assemblée

Tempranillo (64%), Cabernet Sauvignon (26%), Syrah (10%)



### Région:

Madrid



### Appellation:

D.O. Vinos de Madrid



### Domaine viticole:

Bodegas Licinia



Biologique

### Description domaine

Située au Sud de Madrid, cette petite cave ne produit qu'un seul vin, le Licinia, fleuron de son appellation. Le domaine est à la pointe de la recherche dans le vignoble.