

Abel Mendoza Selección Personal 2020

Abel Mendoza - 75 cl.

Issue des meilleures parcelles (vieilles vignes), cette cuvée utilise les plus beaux raisins de l'année. L'origine précise de la parcelle peut donc varier selon l'année en fonction de la maturité et de la qualité.



Vinification

12 mois en fûts de chêne français neufs.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024

Meilleur moment : 2028-2032

A boire jusqu'à : 2037



Servir

A température de cave (pas plus de 18°C). Il est vivement conseillé de passer le vin en carafe pendant ses 6 premières années.



Analyse des essais

Robe d'un rouge profond et vif. D'un style moderne, ce vin très fruité et d'une grande fraîcheur s'éloigne quelque peu du Rioja classique. Beaucoup de densité et de richesse, tant au bouquet qu'à l'attaque. Un Tempranillo de haut niveau, intense et pur, alliant puissance et finesse. Un vin conçu dans le vignoble! Toute l'expression du terroir de la Rioja Alavesa, avec notamment une plus forte minéralité.

Description domaine

Un des plus petits domaines de la Rioja. Abel s'occupe des vignes et son épouse Maite de la vinification. Un mariage réussi - cette maison est un des joyaux et un des secrets les mieux gardés de la Rioja. Pour Abel, pas d'esbroufe, seul le meilleur suffit. Ses blancs comme ses rouges sont superbes. Le domaine se situe dans la commune de San Vicente de la Sonsierra, dans la Rioja Alta, à la limite de la Rioja Alavesa.



Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



Assemblée

Tempranillo (100%)



Région:

La Rioja



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Abel Mendoza