

## Amigos 2021 Torre de Barreda - 75 cl.



Ce "Vin des Amls" est le cheval de bataille de la cave familiale, située à Corral de Almaguer. Il pourrait porter la mention D.O. La Mancha, mais le propriétaire, Juan de la Barreda, a préféré le déclarer en Vino de la Tierra de Castilla. Il s'agit d'un assemblage de vieux Tempranillo (qu'on appelle Cencibel, ici), issus des terroirs de La Desehilla, Monte Alto et El Convento, avec de plus jeunes plants de syrah et de cabernet.



### Vinification

La sélection s'opère à la vigne. Ensuite, macération et fermentation traditionnelles en cuves inox, puis élevage en bois pendant 12 mois (chêne français à 75%, chêne américain à 25%).



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023  
Meilleur moment : 2023-2025  
A boire jusqu'à : 2027



### Servir

Eviter une température trop élevée. 18°C environ.



### Analyse des essais

Robe très profonde. Nez très ouvert - fruits rouges bien mûrs, mâtinés d'épices douces et de poivre mûr. Bouche particulièrement juteuse, bien franche, charnue. Jolis tannins nobles et enrobés de fruit, avec juste un soupçon de boisé. Tout est bien en place pour mettre en valeur ce Cencibel aux accents méditerranéens, complété de Syrah et de Cabernet à la structure un peu plus carrée, mais qui apportent un peu de fraîcheur à l'ensemble.



### Style de vin:

Continental, fruité et simple



### Assemblée

Cabernet Sauvignon, Garnacha, Graciano, Syrah, Tempranillo



### Région:

Castilla la Mancha



### Appellation:

Vino de la Tierra de Castilla



### Domaine viticole:

Torre de Barreda

### 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.