

Abel Mendoza Tempranillo Grano a Grano 2019

Abel Mendoza - 75 cl.

Micro-vinification réalisée à partir de raisins sélectionnés, grain par grain, dans les meilleures parcelles des plus vieilles vignes. Production: de 1 à 2 fûts par an; seulement 36 bouteilles pour Belgique.



Vinification

17 mois en fûts neufs de chêne français.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2025

Meilleur moment : 2030-2033

A boire jusqu'à : 2039



Servir

Température de cave (18° maximum),
passer en carafe.



Analyse des essais

Dans la gamme d'Abel Mendoza, c'est ce Tempranillo qui présente le plus de densité. Tout en rondeur, il est plein de fruit et très expressif, sur des notes de café et de tabac avec une belle minéralité. Un vin qui présente encore nettement plus d'élégance que la "Selección Personal". Le palais aussi dévoile tout le charme de ce grand Tempranillo complet, alliant finesse, fraîcheur et puissance. Ce Grano a Grano ne regorge donc pas de soleil, mais offre une longue finale délicatement fumée.



Style de vin:

Continental, élégant et
gastronomique



Assemblée

Tempranillo (100%)



Région:

La Rioja



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Abel Mendoza

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.