

# ALTOS TEMPRANILLO

## RIOJA ALAVESA - TEMPRANILLO

### ROUGE CHARMEUR & EXPRESSIF



#### PROFIL :

C'est au cœur de la Rioja Alavesa (la zone basque de la Rioja) que ce projet est né en 2006 à l'initiative trois amis partageant la même passion pour le vin : Jean-Marc Sauboua, œnologue bordelais, Roberto San Ildefonso, vigneron à Toro, et Bienvenido Muñoz, de La Mancha. Ce talentueux trio a créé cette « bodega boutique » avec l'ambition de proposer des vins modernes mais toujours représentatifs de la Rioja ! Ils ont choisi de s'installer au pied de la Cordillère Cantabrique, à Elvillar, à près de 700 m d'altitude. Le pari est réussi, leur vins de personnalité et équilibrés sont des plus étonnants. Une bodega à suivre les yeux fermés.

#### VITICULTURE :

- Cépage : 100% Tempranillo
- Climat : un climat atlantique avec plus de fraîcheur que la Rioja baja.
- Terroir : des parcelles situées sur des sols argilo-calcaires.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les vendanges sont manuelles, et une sélection rigoureuse des grappes se fait dans le vignoble lui-même. La vinification est traditionnelle, en cuve inox. Pour lui donner une légère touche boisée, le vin est ensuite élevé pendant 6 mois en barriques de chêne français qui assurent au vin son élégance et ses notes épicées, et en barriques de chêne américain qui contribueront à son charme.

#### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Il enchante par son plaisir fruité, et par sa fraîcheur. Souple et suave, il affiche en toute franchise des notes de fraise, de framboise et de myrtille, relayées par des touches de violette et d'épices.

Voilà un rouge juteux, extrêmement savoureux, léger et d'une grande gourmandise. La vraie pâte d'un Rioja moderne.

#### CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : pizza au jambon de Parme, pissaladière, tagliatelle au saumon et aux olives, moussaka, lasagnes, risotto à la tomate, paella, grillades, burgers, brochettes de chipolatas, tacos au Bœuf, « burrito », petits feuilletés de bœuf aux légumes, camembert pané...