

# ENCIERRO BIO

## VINO DE ESPAÑA – TEMPRANILLO

### VIN ROUGE FRANC LÉGER & PARFUMÉ



#### PROFIL :

Encierro est la dernière création des Passeurs de Vins, maison d'importation créée par Lionel Osmine, le faiseur des vins du Sud-Ouest, et Imanol Harinordoquy, le basque bondissant... Leurs histoires familiales personnelles leur ont transmis des liens forts avec l'Espagne, et c'est sans cesse qu'ils parcourent ces vignobles ibériques, à la recherche de pépites, d'histoires, d'émotions, de rencontres.

Cette cuvée en BIO est le fruit de leurs pérégrinations, qui les amènent jusque dans la Mancha, au sud de Madrid, où seuls les moulins de Don Quichotte se détachent à l'horizon.

Ils ont baptisé ce vin « ENCIERRO » par amour pour les ferias pendant lesquelles, au petit matin, les « festayres » déjà vêtus de rouge et blanc vont courir avec les taureaux, lâchés dans les ruelles du centre-ville. Les intrépides tenteront de rester devant, les autres, plus prudents, suivront derrière. Ce moment s'appelle l'ENCIERRO en Espagne. Quelques moments plus tard, tous se retrouveront autour des tapas pour commenter leurs exploits et se préparer à la fête...

#### VITICULTURE :

- Cépage : 100% Tempranillo, appelé Cencibel dans la région, cépage qui arrive à maturité tôt (« temprano »).
- Climat : climat continental chaud et sec.
- Terroir : vignes plantées dans la zone semi-aride de la Mancha à altitude élevée (de 450 à 700m), conduite en agriculture biologique. Vignes d'environ 20 ans.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Tout est réalisé afin de préserver la fraîcheur et le potentiel aromatique du raisin. Vendanges à pleine maturité pour garder un style frais et peu alcoolé. Des fermentations en cuves thermo-régulées suivies d'un élevage assez court permettant le plein développement de la palette aromatique des raisins.

#### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un rouge avenant, léger et franc, aux arômes de fruits rouges, de mûre, avec une pointe florale et quelques notes fumées.

La bouche est souple, accessible, grâce à un niveau d'alcool modéré (12%). Son style élané et un équilibre léger lui permettent de se boire facilement, en toutes occasions... Un vin rouge de plaisirs simples, de grandes tablées... A rafraîchir pour profiter de sa buvabilité digeste.

#### CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 13-14 °C
- Potentiel de garde : 1 année
- Accords mets & vins : tapas, assiettes de jambon et charcuteries variées, plateau de fromages, pan con tomate, tortilla de papatas, grillades...

6 BT



EAN : 3760201501214  
Poids : 1,16 kg  
NOMACORC  
Dim : 295 x 80 ø mm



EAN : 23760201501218  
Dim : 245 x 165 x 310 mm

Orientation bt : ↑  
Poids : 7,4 kg



EUR (80 x 120 cm)

5 couches x 20 cs = 100 cs  
Poids : 756 kg / Hauteur : 1,7 m

VMF (100 x 120 cm)

5 couches x 28 cs = 140 cs  
Poids : 1 060 kg / Hauteur : 1,7 m