

# MC SIMOF 2013

2010

A.O.C. RIOJA

*Vin d'auteur exclusivement élaboré en excellents millésimes*



VARIÉTÉS  
100 % Tempranillo

## CLIMAT DOMINANT

La fin de l'automne 2009 s'est avérée ensoleillée et ponctuée de quelques précipitations, et a laissé place à un hiver rigoureux, d'un froid intense et avec des pluies abondantes. Le printemps a accordé un temps changeant aux températures et aux précipitations propres à la saison qui se sont prolongées durant une grande partie du mois de juin.

L'été a été très sec et chaud mais sans excès de températures, avec quelques pluies opportunes assurant une maturation équilibrée. Ce processus s'est prolongé et, en conséquence, les vendanges ont débuté plus tardivement qu'en 2009 en obtenant ainsi des raisins d'une excellente qualité. Ces conditions climatologiques exceptionnelles ont favorisé un état optimal des grappes et la grande présence de polyphénols dans la peau.

## VENDANGES

Variété Tempranillo récoltée à un stade idéal de maturité et provenant de parcelles à très faible production. Vendanges manuelles, en boîtes de 15 kg. Ensuite, les raisins sont sélectionnés par notre personnel spécialisé sur la table de tri.

## VINIFICATION

Les raisins sont déchargés et disposés manuellement sur la table de tri, et fermentent à une température maximale de 30 degrés dans de petits réservoirs de 8000 litres. Macération de vingt-quatre jours. Fermentation malolactique en fûts. Le vin est ensuite transvasé dans des fûts neufs de chêne français pour le laisser reposer pendant quinze mois dans une cave climatisée. Mise en bouteille sans filtration.

## TEMPS TOTAL EN FÛTS

15 mois en fûts neufs de chêne français.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis sombre aux reflets couleur ardoise. Nez dominé par la cerise noire, la fine vanille et un léger fond de café qui accentue son intensité aromatique. Bouche gourmande et riche grâce à l'équilibre de sa structure. La griotte pulpeuse et les épices douces se mêlent dans un volume savoureux en bouche. Sa jeunesse vient apporter de l'amplitude lors de la dégustation et le charme de sa personnalité.

## MARIAGE

Viandes rôties ou grillées, bœuf, gibier et fromages affinés.

Servir entre 14 et 16°C.