

MC SIMOF 2014

Édition spéciale Pilar Vera

2011

A.O.C. LA RIOJA

Vin d'auteur exclusivement élaboré en excellents millésimes



VARIÉTÉS
100 % Tempranillo

CLIMAT DOMINANT

Hiver très sec sans présence de neiges, ponctué de températures maximales et minimales très marquées pendant les mois de janvier et février.

Le mois d'avril est venu offrir quelques jours printaniers qui ont précipité le cycle végétatif des vignes. Le bourgeonnement a commencé en début du mois, et a rapidement fait avancer le cycle de près de deux semaines par rapport à la période habituelle grâce à des températures très agréables.

L'été sec mais non extrêmement chaud se traduit en vendanges précoces. Le climat sec pendant cette période a produit des raisins extraordinairement sains et idéalement mûrs. Le poids des grappes et la charge modérée des vignes ont procuré des vins qui exhibent une grande structure et une couleur intense.

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 barriques. 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

Couleur grenat très sombre. Bouquet profond de mûres, café et cacao qui dévoilent une belle concentration. Long en bouche. Tannins enveloppant le goût intense des fruits, puissant et doux. Corps gracieux et harmonieux sur un fond de réglisse en finale. Ample et long en dégustation, ce grand vin maîtrise sa jeunesse grâce à la personnalité d'un terroir exceptionnel.

MARIAGE

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

Servir entre 14 et 16°C.