



Eremus Reserva

ROU930

Historique

Le vignoble Bodega Hermanos Páramo Arroyo est une histoire de famille. L'histoire débute avec Alejandro et Pilar qui ont appris à leurs 7 enfants à aimer le sol et le respecter. L'an 2000 fut leur premier millésime. Dès la première année, ils ont travaillé en agriculture biologique, respectant les valeurs familiales.

Reconnaissance

Pays	Espagne	Producteur	Paramo Arroyo
Région vinicole	Ribera del Duero	Cépage(s)	tempranillo
Appellation	Ribera del Duero	Conservation	15 ans et plus
Service	14-17°C		

Description

Oeil Rouge foncé profond

Nez Arômes intenses de fruits mûrs. Compote, chocolat et balsamique.

Bouche Bouche ronde et ample.

Accord mets/vin Crée l'harmonie avec la viande rouge, dont le veau et le gibier, les mijotés, les fromages forts et les pâtisseries sucrées.

Commentaires Vendange à la main uniquement
Table de tri pour une sélection des meilleurs raisins.
Fermentation en cuve inox pendant 15 à 20 jours.
Fermentation malolactique en décembre.
Élevage de 20 mois en fûts de chêne américain et français.
Sucre résiduel: 0.2 g/l

Biologique.

En une ligne