

Palacios Remondo, Quiñón de Valmira, 2016



Rioja - Tinto

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

335,00 €

335,00 €

38,54 €

[Colocar questão sobre este produto](#)

Descrição

Quiñón de Valmira é um vinho tinto Garnacha feito com uma quantidade mínima de outras variedades vermelhas locais. É feito pela vinícola

Palacios Remondo, no D.O C. Rioja, em Alfaro, La Rioja. As uvas usadas para fazer o vinho Quiñón de Valmira vêm de um único vinhedo, um pódio de calcário sobre o Vale do Ebro com solos frios que produzem um vinho aberto e expressivo.

Este lote tem material de superfície de 20 cm de espessura com sedimentos predominantemente carbonados e ferrosos de argila. O subsolo tem uma camada profunda de cálcio. O vinhedo fica em uma encosta suavemente inclinada com videiras com cerca de 30 anos de idade. São cultivados de acordo com os princípios da agricultura orgânica. Quando as uvas chegam à vinícola, elas são suavemente destemmed e espremidas e começam a fermentação alcoólica em tonéis de madeira com suas leveduras nativas. O vinho resultante sofre fermentação malolástica espontânea em barris e envelhecimento em foudres e bocois por cerca de 18 meses, dependendo da safra. Quiñón de Valmira é uma agradável surpresa de La Rioja, onde o Garnacha é mais elegante e distinto do que a popular variedade Tempranillo. Um tinto rioja que nos lembra o quão talentoso o renomado enólogo Álvaro Palacios é, com sua capacidade de identificar lugares e variedades que compõem misturas requintadas e surpreendentes, um presente que o viu se tornar um dos grandes enólogos do mundo.

Comentários

Ainda não há comentários para este produto.