

La Bodega de La Loba, Castilla y Leon, Espagne

La Lobita 2018

DO Ribera del Duero



Informations

Couleur : rouge
Taux alcool : 14 %
Conditionnement : 0,75 cl
Production : 1000 bouteilles (!!!)



Cépages

95 % Tempranillo
5 % Albillo



Terroir

Localisation: plusieurs petites parcelles à Matanza de Soria (extrême est de l'appellation de Ribera del Duero)
Type de sol: argilo-sablo-limoneux
Altitude: 960 m
Âge des vignes: centenaires (majoritairement préphylloxériques)
Climat: longs hivers froids, gelées printanières tardives, étés courts mais intenses, pluviométrie modérée, nuits fraîches



Viticulture

Aération des sols
Vendanges manuelles
Egrappage manuel



Vinification

Vinification peu interventionniste
Fermentation alcoolique en fûts de chêne français de 500 litres
Léger pigeage



Service

15 à 18° C



Garde

3 à 5 ans



Accord

Plats mijotés
Côte de boeuf grillée
Agneau rôti
Cake au chorizo



Dégustation

Avec sa belle robe rouge cerise violacée, ce vin s'exprime sur des arômes de fruits rouges avec des notes de caramel. Le Tempranillo vient apporter de la structure, du corps, du caractère, tandis que l'Albillo amène une touche de fraîcheur et d'élégance. La bouche est persistante et révèle des tanins souples et enveloppants. C'est un vin équilibré, généreux et convivial qui allie les saveurs des vins d'antan avec une vivacité de la jeunesse.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE