Los Colmillos DO 2016

Bodegas Abanico

Type	Vin rouge
Origine	Spanien, Rioja
Producteur	Bodegas Abanico Rioja
Classification	DO
Expansion	16 mois en barriques françaises neuves
Contenu	75 cl
Millésime	2016
Phase de dégustation	jusqu'à 7 ans
Température de service	16 - 18°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Tempranillo / Tinta del Toro 100 %
Prix	90 Antonio Galloni /
Numéro d'article	21805716

Commentaires

Selon les archives, le vignoble "Los Colmillos" (les défenses) a été planté en 1950. Le propriétaire, Manuel Martin Amores, jure cependant que les vignes ont été plantées dès les années 1870. Son grand-père aurait décidé de l'enregistrer plus tard, car au début des années 1990, les vieilles vignes avaient la réputation d'être moins productives et donc moins précieuses. Aujourd'hui, nous savons bien sûr que des vignes vieilles et saines sont l'un des facteurs déterminants pour la production de vins de classe mondiale, d'une grande concentration et d'une grande finesse.

Notes de dégustation

Nez boisé et cuiré avec une bonne puissance en bouche, du fruit ample, de la fraîcheur et une acidité agréable. De plus, Los Colmillos possède un potentiel de garde extrêmement élevé.