

Venta la Vega La Huella de Adaras (Bio) 2018

Pas d'utilisation de produits chimiques de synthèse. Vignes de plus de vingt ans qui se situent à 850 m au-dessus du niveau de mer. Les sols sont de types argilo-calcaire. Le rendement est de 30 hl/ha pour une production totale de 100 000 bouteilles. Macération en cuves inox durant environ 20 jours. Élevage en barriques de chêne français pendant 1 an. Filtration légère avant mise en bouteilles.

Accompagnements : Pâtes et sauce à la viande, riz à la viande, saucisses, viandes rouges grillées, légumes grillés.

"Vin de couleur rouge cerise avec des stries violettes. Le nez est à la fois puissant et frais. Explosion de fruits rouges en bouche avec des notes minérales. D'une grande suavité avec des tanins fondus bien maîtrisés. Avec le temps, il développe des arômes de fruits mûrs, sous bois et épices. Son acidité est précise et fruitée. Les notes de réglisse noire illustrent la personnalité du terroir d'Almansa."

Région : **Castille la Manche**

Appellation : **Almansa**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **50% Garnacha Tintotera, 50% Monastrell**

Cantilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Venta la Vega

Venta la Vega se trouve sur le Camino Real (chemin royal) au sud-est de l'Espagne à mi-chemin entre Valence et Murcia, en plein cœur de l'appellation DO Almansa, créée en 1975. Elle est située au pied de la montagne Mugron (célèbre lieu de la région). Carrefour entre le plateau central (Meseta) et la mer Méditerranée, la DO Almansa (7 600 ha) profite des caractéristiques climatiques de ces deux situations géographiques. Le climat est semi-aride et les précipitations sont rares.

Les vins de la Venta sont représentatifs du terroir d'Almansa mais aussi du travail des hommes. L'ensemble de l'équipe apporte à la vigne un travail minutieux et respectueux, fondé sur l'identité du terroir et du fruit. Ainsi, toute la production est aujourd'hui conduite en culture biologique.

La Venta la Vega a pris le parti de cultiver des cépages propres à l'appellation tels que :

- le Garnacha Tintorera, croisement entre Grenache et Petit Bouschet, également synonyme de l'Alicante Bouschet. C'est un cépage très productif à maturation précoce qui est en voie de disparition dans certaines régions. Il produit des vins bien charpentés, rustiques et fruités.
- le Monastrell ou Mourvèdre est une variété traditionnelle de la DO Almansa, de plus en plus appréciée par les amateurs de vin. Il donne un vin riche en arômes, faible en acidité avec une structure tannique.

