



Asua, 2018

Rioja DOC Crianza

Pays
Espagne

Région
La Rioja

Cépages
Tempranillo

Teinte
Tuilé

Température de service
16 - 18°C

Avis allergène
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.50%

Caractère

Dans le verre, ce vin complexe brille d'un beau rouge brique. Il séduit avec des notes délicates de cacao, de cerise, de clou de girofle, de réglisse et de vanille. En bouche, il est élégant, avec des aspects de baies, de fruits secs et une belle fraîcheur. L'aromatique persistante est soutenue par des tannins veloutés ainsi qu'un corps incroyablement souple, ample et harmonieux.

Type de vin



Les riches

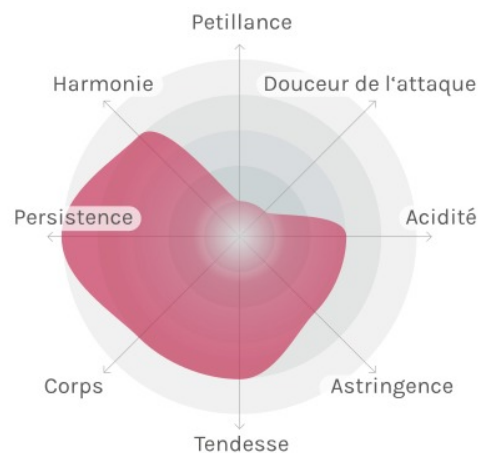


Les persistants

Producteur/Marque

Asua

Les frères Eusebio et Raimundo Real de Asúa de Bilbao se sont lancés dans la viticulture dans leur petit village de Haro, dans la Rioja, dès 1879; c'est même Gustave Eiffel qui leur a construit leur nouvelle bodega. Fruités et très élégants, avec leurs notes claires de barrique, les vins d'Asúa rendent hommage à cette époque des pionniers. Ils sont élaborés à partir de raisins vendangés manuellement et minutieusement choisis, qui se développent sur des sols argilo-calcaires et ferrugineux. Grâce à l'influence océanique (grande amplitude de températures entre le jour et la nuit à la fin de l'été), les raisins mûrissent lentement et conservent ainsi leur fraîcheur et leur élégance. L'artiste Eduardo Arroyo Rodríguez aux multiples talents illustre les étiquettes qui relatent l'histoire de la bodega et de ses fondateurs.



Accords mets-vin



Viande de boeuf avec sauce foncée



Curry