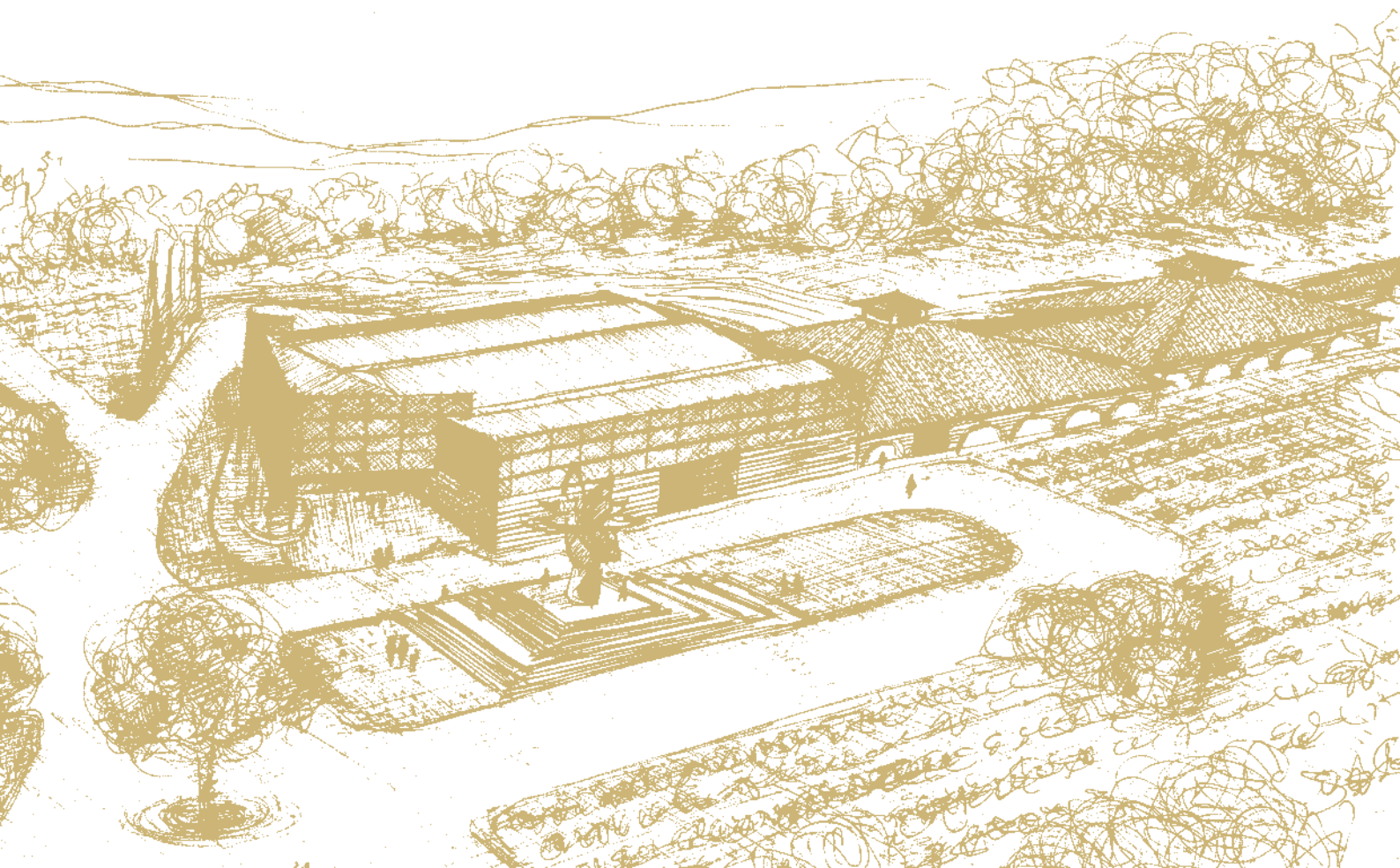




GARMENDIA

BODEGAS Y VIÑEDOS

Vin de Raisins d'Agriculture Écologique





Vin Blanc 2008

FICHE TECHNIQUE

VARIETES DE RAISIN: Verdejo et Viura.

DEGRE ALCOOLIQUE: 12,5% vol.

PRODUCTION: 20.000 bouteilles de 0,75 litres.

APPELLATION D'ORIGINE: Vin dit de la «Tierra de Castilla y León», avec label d'agriculture écologique.

ELABORATION

METHODE DE VENDANGE: la vendange se fait à la main et le raisin est vidé dans des caisses. Le raisin est alors sélectionné grappe par grappe afin de le séparer par variétés et par parcelles.

MACERATION: le raisin égrappé est mis à macérer pendant 5 à 8 heures et à température basse (8-10° C) afin de favoriser l'épanouissement des arômes.

FERMENTATION: le moût fermente à une température maîtrisée à 15° C, environ, dans des cuves en acier inox.

NOTES DE DEGUSTATION

QUALITES VISUELLES: robe jaune citron à reflets verts, limpide, brillant et transparent.

QUALITES OLFACTIVES: intense, limpide, franc aux arômes de fleurs et de fruits frais, citriques, fenouils et anisés.

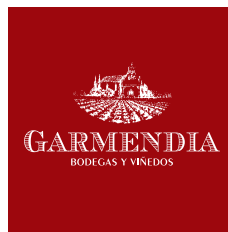
QUALITES GUSTATIVES: il laisse des sensations de fleurs et de fruits frais. Acidité bien intégrée, touches de poire et de melon. Long en bouche, bon volume et gourmand.

CONSOMMATION ET CONSERVATION

A consommer à une température allant de 8°C à 10°C.



Vin de Raisins d'Agriculture Écologique



Vin Rosé 2008

FICHE TECHNIQUE

VARIETES DE RAISIN: Garnacha et Tempranillo.

DEGRE ALCOOLIQUE: 13,5% vol.

PRODUCTION: 10.000 bouteilles de 0,75 litres.

APPELLATION D'ORIGINE: Vin dit de la «Tierra de Castilla y León», avec label d'agriculture écologique.

ELABORATION

METHODE DE VENDANGE: la vendange se fait à la main. Le raisin est trié à la main dès que livré à la cave.

MACERATION: les peaux de raisin macèrent avec le moût pendant 6 à 8 heures et à température basse (8-10° C) afin de favoriser l'épanouissement des arômes et lui donner de la couleur.

FERMENTATION: le moût fermente à une température maîtrisée à 16° C, environ, dans des cuves en acier inox.

NOTES DE DEGUSTATION

QUALITES VISUELLES: robe rose framboise à reflets violets, limpide et brillant.

QUALITES OLFACTIVES: arômes intenses à baies acides, framboise.

QUALITES GUSTATIVES: entrée de bouche légère, touches de baies. Légèrement acide vers la fin avec touches de citriques, ce qui laisse une sensation de fraîcheur et une bonne persistance en bouche.

CONSOMMATION ET CONSERVATION

A consommer à une température allant de 8°C à 10°C.



Vin de Raisins d'Agriculture Écologique



Vin Rouge Nouveau 2008

FICHE TECHNIQUE

VARIETES DE RAISIN: Tempranillo.

DEGRE ALCOOLIQUE: 13% vol.

PRODUCTION: 8.000 bouteilles de 0,75 litres.

APPELLATION D'ORIGINE: Vin dit de la «Tierra de Castilla y León», avec label d'agriculture écologique.

ELABORATION

METHODE DE VENDANGE: la vendange se fait à la main. Le raisin est trié à la main dès que livré à la cave.

FERMENTATION: les raisins sont vidés, non encore égrappés, dans les cuves pour y macérer pendant 10 à 15 jours, à température contrôlée (18-20°C). C'est la technique dite de la «macération carbonique» et qui permet de produire des vins à la robe et au goût intenses, à consommer «jeunes».

NOTES DE DEGUSTATION

QUALITES VISUELLES: robe foncée, rouge violet et nuances bleues très prononcées.

QUALITES OLFACTIVES: nez intense, ce qui est fréquent pour les vins macérés carboniquement, avec nuances très marquées de baies acides (fraise et framboise) mêlées de saveurs tropicales (banane). Dans un deuxième temps, senteur de réglisse, très typique de la variété de raisin «tempranillo». arômes intenses à baies acides, framboise.

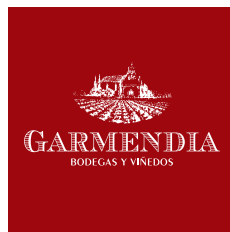
QUALITES GUSTATIVES: on éprouve en bouche les mêmes sensations que celles éprouvées par le nez. Equilibre et continuité de toutes ces sensations. Vin facile à boire, franc, limpide et noble.

CONSOMMATION ET CONSERVATION

A consommer à une température allant de 8°C à 10°C.



Vin de Raisins d'Agriculture Écologique



Vin Vieilli en Barrigue 2004

FICHE TECHNIQUE

VARIETES DE RAISIN: Tempranillo, Graciano et Garnacha.

DEGRE ALCOOLIQUE: 13,5% vol.

PRODUCTION: 80.000 bouteilles de 0,75 litres.

APPELLATION D'ORIGINE: Vin dit de la «Tierra de Castilla y León», avec label d'agriculture écologique.

ELABORATION

METHODE DE VENDANGE: la vendange se fait à la main et le raisin est vidé dans des caisses. Le raisin est alors sélectionné grappe par grappe afin de le séparer par variétés et par parcelles.

FERMENTATION: les raisins sont vidés dans les cuves pour y macérer pendant 20 à 25 jours, à température contrôlée (22-24°C). Les remontages se font chaque jour et posément.

SOINS DE CAVE: le vin est mis à vieillir dans des fûts en chêne français et américain de 225 litres, pendant 12 à 18 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

QUALITES VISUELLES: belle robe rouge cerise à nuances bleutées.

QUALITES OLFACTIVES: senteurs de café, de vanille et touche de baie rouge et touche finale de réglisse.

QUALITES GUSTATIVES: capiteux en bouche, petites touches de vanille et de baie rouge mûre. Sensations gourmandes de coco et de réglisse. Persistant, rond, bien équilibré, invite à en reprendre.

CONSOMMATION ET CONSERVATION

A consommer à une température allant de 14°C à 16°C.



Vin de Raisins d'Agriculture Écologique



Vin Selección 2004

FICHE TECHNIQUE

VARIETES DE RAISIN: Tempranillo et Merlot.

DEGRE ALCOOLIQUE: 14 % vol.

PRODUCTION: 19.000 bouteilles de 0,75 litres et 400 bouteilles Magnum.

APPELLATION D'ORIGINE: Vin dit de la «Tierra de Castilla y León», avec label d'agriculture écologique.

ELABORATION

METHODE DE VENDANGE: la vendange se fait à la main sur nos meilleures parcelles de vignes Tempranillo et Merlot. Le raisin est sélectionné manuellement et trié par variétés et par parcelles.

FERMENTATION: les raisins sont vidés dans les cuves pendant 28 à 30 jours, à température contrôlée (22-26°C). Les remontages se font chaque jour et posément.

FERMENTATION MALOLACTIQUE: le vin est reversé, sans avoir recours à des pompes et en utilisant seulement la loi de la pesanteur, dans des barriques nouvelles en chêne français. C'est dans ces barriques qu'opèrera la fermentation malolactique. Fouettage quotidien des lies.

SOINS DE CAVE: le vin est mis à vieillir dans des fûts en chêne français pendant 24 mois. Stabilisation: nous ne stabilisons pas ce vin afin de ne pas, par des procédés trop agressifs, endommager sa structure. C'est pourquoi il peut y avoir des troubles fins au fond de la bouteille, ce qui ne nuit aucunement à la qualité du vin.

NOTES DE DEGUSTATION

QUALITES VISUELLES: beau rouge foncé à nuances bleutées, signe de jeunesse. La robe est haute, le vin laisse une larme à écoulement lent qui laisse présager une excellente structure.

QUALITES OLFACTIVES: très intense, large éventail d'arômes et de nuances. Senteurs concentrées de minéraux, de torréfiés et aux fines touches grillées. Fruit mûr, compote et confiture de baies noires. Très épicé, balsamique, avec touches de cacao et de réglisse. Nez complexe, élégant et fine en sensations.

QUALITES GUSTATIVES: entrée de bouche puissante et savoureuse. Vin à forte personnalité en raison de son large éventail de sensations: baie rouge mûre, compote, réglisse. Notes grillées et de café. Perceptions profondes de minéraux. C'est surtout un cru structuré, avec un grand volume en bouche, plein de rondeur. A savourer posément, pour se délecter de sa longueur en bouche et de son élégance.

CONSOMMATION ET CONSERVATION

A consommer à une température allant de 14°C à 16°C.

Vin de Raisins d'Agriculture Écologique