



DOMINIO DEL CHALLAO

Rioja - Espagne



www.dominiodelchallao.com

Angelita - 2021

Appellation : Rioja

Cépage : 85% Tempranillo, 10% Grenache, 5% ; Viura, Grenache Blanc, Graciano et Malvasia

Terroirs : Sols argilo-calcaires

Région : Rioja

Élevage : 21 mois en fûts de chêne français et autrichien de 225 L et 500 L, suivis de 6 mois en bouteille

Un mot sur la cuvée

Angelita 2021 est un vin biologique issu de vieux cépages cultivés sur des sols argileux et calcaires, représentant fidèlement le terroir de la Rioja Alavesa. Ce vin offre une structure élégante et une longue finale, avec une fraîcheur remarquable. Son équilibre en fait un vin raffiné et authentique, parfaitement adapté à une dégustation exigeante.

Le domaine

En 2017, Manu Michelini, vigneron expérimenté ayant déjà travaillé en Argentine, Uruguay et Espagne, s'installe à Labastida, dans la Rioja, séduit par l'authenticité de la région, son climat frais et l'influence des vents cantabriques sur des sols sableux calcaires. Il fonde Dominio del Challao, un domaine de 6 hectares cultivés selon des méthodes biodynamiques. Le domaine, axé sur des cépages comme le Tempranillo, le Graciano et le Mazuelo, produit des vins d'une grande pureté et complexité. Vieillis dans des grottes médiévales où température et humidité sont idéales, les vins de Dominio del Challao incarnent une harmonie parfaite entre tradition et innovation, alliant élégance, richesse aromatique et potentiel de vieillissement.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits rouges mûrs et de notes florales, enrichies de touches minérales et de subtiles épices.

En bouche, ce vin se distingue par sa structure élégante et une fraîcheur remarquable, soutenue par des tanins souples et une longue finale.

Conseils

T° de Service : 16 ° C

Potentiel de garde : 8 - 10 ans

Accords

Côte de bœuf grillée

Chorizo ibérique



Informations techniques

Alcool : 13.5%

pH : 3.7

Acidité totale (H2SO4) : 4.8 g/L

Sucre résiduel : 1.8 g/L

Sulfites : 70 ppm