



CONDADO DE HAZA - FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

50,25\$

* Prix de détail suggéré

Ribera del Duero Condado de Haza 2018

	Code produit	13085752
	Prix licencié	43.72\$
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
	Région	Castille Léon
	Appellation	Ribera del Duero
	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,7
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne américain neutre à grain fin avec un toast léger à moyen
	Durée de vieillissement	18 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Château de la Ribera, tel est l'autre nom donné à Condado de Haza, l'autre grande cave de Ribera del Duero. Sa réputation dépasse les frontières. En 2008, le prestigieux magazine Wine Spectator inclut le Condado de Haza Crianza parmi les 100 meilleurs vins du monde.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin arborant une robe rouge cerise foncé. Nez complexe révélant des arômes dominants de confiture de prunes et d'eucalyptus. Faites la découverte de ce rouge sec d'une belle fraîcheur et doté de tannins fermes. La bouche est fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs de fruits cuits, de chêne grillé et d'épices. Belle ampleur qui perdure dans une longue finale.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les 200 hectares de Tempranillo bénéficient de différentes orientations d'ensoleillement, et de la proximité de la Rivière El Duero. Les raisins proviennent des vignobles situés dans les communes de Roa et La Horra, à plus de 850 m d'altitude sur une mosaïque de sols variés : les graviers, le sable, l'argile et les schistes. La

SYLVAIN GUILBAULT
(514) 212-1346
Gestionnaire des ventes

LEA FIGOLI
(514) 822-1900
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 340-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



la région est caractérisée par son climat continental atlantique : sec et venteux, et des hivers très rudes et des étés courts, secs et chauds.

Temp...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Dans les vignes, les pratiques sont durables; les engrais utilisés sont 100% organiques et aucun pesticide n'est utilisé. Le rendement est maximum de 4 kilos par vigne. Au chaix, les raisins, le jus et le vin sont déplacés à 100% par gravité. Les vins ne sont pas filtrés ni clarifiés.

Ils sont soutirés quatre fois au cours des douze premiers mois.

CONDADO DE
HAZA



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal