

Espagne
Rioja



Propiedad 2021

Produite uniquement lors des millésimes exceptionnels, la cuvée Propiedad arbore une robe rubis éclatante, rehaussée de reflets cuivrés. Le nez s'ouvre sur un mélange vivace de fruits rouges, dominé par des nuances de cerise et de fraise, entrelacé d'effluves de bois de santal. La bouche, à la fois ample et raffinée, se déploie sur des saveurs intenses de fruits rouges, avec une touche de fraises, de framboises noires et une pointe subtile de grenade, enrichie de notes florales. Une texture moyennement corsée encadre ce bouquet, portée par des tanins frais et crayeux.

Informations Techniques

Cépages	90% Grenache, 10% autres
Région	Rioja
Appellation	DOC Rioja
Altitude	400 - 640 m
Vignobles	3 vignobles de la Rioja Baja: Valviejo, Las Mulgas, Corral Serrano Viejo.
Climat	Méditerranéen avec influence atlantique
Irrigation	Non
Age des vignes	30 à 94 ans
Densité de plantation	3 000 Pieds/Ha, taille gobelet.
Rendements	25 Hl/Ha
Sol	Sol du Quaternaire formé de carbonate de calcaire et d'argile sur un substrat calcique pauvre et froid d'une couleur blanche caractéristique.
Culture	Raisonnée, en cours de certification biologique.
Vinification	Vendanges Manuelles, levures indigènes. Egrappage à 100% puis fermentation en cuves bois avec chapeau immergé. Macération de 35 jours. Fermentation malolactique spontanée en barriques.
Elevage	10 mois en barriques et foudres. Collé au blanc d'œuf, non filtré.
Alcool	14,50%
Acidité	5,3 g/l
Ph	3,49
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	45 800 Bouteilles, 300 Magnums.

P
A
L
A
C
I
O
S

R
E
M
O
N
D
O



Sélection Vignoble du Monde

95/100 J. Suckling

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



PALACIOS | REMONDO



Rioja

Dépassant les limites de la Communauté autonome éponyme vers celles de Navarre, du Pays Basque, de Castille et Léon, la Rioja est sans doute la région viticole la plus réputée d'Espagne pour ses vins rouges. Elle se divise en trois sous-régions: Rioja Alta, Rioja Baja et Rioja Alavesa. Première à obtenir la distinction Denominacion de Origen Calificada (DOCa) en avril 1991, la Rioja est aujourd'hui (avec Le Priorat en Catalogne), la seule appellation d'origine à en bénéficier. Baignés par un climat continental, ses vignobles se situent dans les Vallées de l'Ebre et de l'Oja (Rio Oja à l'origine). Plantés sur les versants des montagnes Cantabriques qui les isolent des intempéries, ils couvrent des plateaux à des altitudes de 400 mètres en moyenne. Ce sont les Phéniciens puis les Romains qui ont introduit la vigne dans cette région. Au Moyen-Age, sa culture prendra son essor, et en 1102, le Roi Sancho de Navarre reconnaîtra juridiquement les vins de la Rioja. Mais c'est à la Renaissance que les viticulteurs ont initié les progrès en organisant la profession, notamment en matière de qualité. Il sera créé en 1787 une "Real Sociedad Economica de Cosecheros de Rioja" ayant vocation d'encourager la production, l'élaboration, le commerce du vin.

Palacios Remondo

La famille Palacios Remondo a un passé viticole remontant à quatre générations, reflet d'une grande tradition. C'est José Palacios Remondo qui a le plus compté dans le développement de la bodega. En visionnaire, il envoya ses fils étudier dans les meilleures écoles œnologiques françaises, et leur a transmis une grande vocation. Pendant ce temps, il s'employa à sélectionner les meilleures vignes de la Rioja, tout en respectant les traditions viticoles régionales. Avec 100 Ha au pied des montagnes de Yerga, les raisins cultivés proviennent d'une sélection rigoureuse. En 2000, Alvaro Palacios reprit le domaine, renforçant la volonté de créer des vins uniques, très qualitatifs. Le domaine est récompensé par les meilleurs critiques (Robert Parker, Wine Spectator,...) depuis des années, et ses vins jouissent d'un succès mondial.



Alvaro Palacios

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr