

Siete Rouge

Vin bio certifié



APPELLATION

D'ORIGINE:	Rioja.
SOUS-ZONE:	Rioja Baja
CLIMAT:	Continental-Méditerranéen
RAISIN(S):	80% tempranillo rouge, 10% garnacha rouge, 10% mazuelo.
SOL(S):	sableux, pierreux, pierre calcaire.
ÉLEVATION:	entre 600 et 700 mètres.
ÂGE DU VIN:	25 - 45 ans.
TYPE D'ÉLEVAGE:	biologique certifiée.
ÉMONDAGE:	espaldera et vaso.
PRODUCTION:	3000 boîtes.



Siete Rouge est un vin élaboré en combinant la technologie, l'innovation et le savoir-faire de l'élevage agricole de deux générations, en utilisant des méthodes biologiques pour obtenir les meilleurs vins. Les vignes sont distribuées parmi plusieurs localités, tout particulièrement à Calahorra, Andosilla et San Adrién, dans la région de "La Rioja Méditerranéenne", avec des hivers froids, des printemps et des automnes souples et pluvieux, et des étés chauds et secs. Les terroirs ont des différentes textures, étant les calcaires, les sables, les argiles et les graviers les plus communes. La correcte combinaison entre le climat et le terroir de cet endroit favorise l'obtention de vins élégants avec des tanins doux. Siete Rouge est un vin jeune de La Rioja, équilibré et structuré, élaboré à partir d'un coupage spécial des variétés typiques les plus nobles du raisin de notre terre, issues et certifiées de l'agriculture biologique. Il a un agréable couleur rouge cerise avec des nuances violettes, très propre, de couche à mi-hauteur. Son arôme est complet, fruité, enveloppé par des relents de clous de girofle et de vanille. Possède l'acidité particulière des raisins, donnant une fraîcheur agréable et une bonne persistance rétro-nasale. Son passage en bouche est souple et charnu, avec des tanins très ajustés qui invitent à continuer à boire. Siete Rouge est une cuvée produite spécialement par la famille Pastor Gilabert pour Vinos de Terruños, en collaboration avec les frères Andrés et Ramón Serrano, des pionniers de l'élevage biologique à Rioja.

Vinification: fermentation séparée de chaque variété de raisin dans des réservoirs en acier inoxydable, réalisation du coupage des variétés de tempranillo, garnacha et mozuelo. Filtrage souple avant la mise en bouteille.

Caractère: frais, florale, couleur rouge cerise, arôme complet, fruité et des relents de clous de girofle et vanille.

Mariage: tapas, brochettes, riz, pâtes, légumes, viandes rouges et de gibier, même des poissons.