



LAS PEDRERAS

Las Pedreras, Linarejos (Bio)

Las Pedreras

Las Pedreras est une petite maison bio située dans la Sierra de Salamanca, une région montagneuse de l'ouest de l'Espagne. Le domaine travaille de vieilles vignes sur des sols de granit et de sable en haute altitude, ce qui donne des vins élégants et légers, pleins de tension. On y travaille avec un minimum d'interventions et une grande attention à la préservation des cépages locaux comme le Rufete.

Linarejos

Linarejos est un vin de parcelle unique, 100 % Rufete, issu de très vieilles vignes sur une parcelle fraîche d'altitude au sol granitique. La fermentation se fait spontanément avec des levures indigènes, suivie d'un élevage en fûts de bois usagés. Le vin est raffiné et délicat, avec des arômes de fruits rouges, d'herbes, de pierre et des notes florales. Linarejos est intense sans être lourd. Excellent avec l'agneau, le canard rôti, les plats de lentilles ou les plats de légumes épicés.

Référence **240061**EAN **240061**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Las Pedreras
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Appellation	DO Cebreros
Cépage(s)	albillo, palomino fino
Viticulture	Biologique
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Agneau, Canard, Cuisine végétarienne