



LA FURGONETA (LEON)

Furgoneta, Dos Valles

Furgoneta

Furgoneta est un projet viticole de Sara Martínez et León Flórez, consacré à la restauration de vieux vignobles dans la région de Ribera del Río Órbigo, à León, en Espagne. Les vignobles se situent entre 820 et 900 mètres d'altitude et ont été plantés entre 1915 et 1945. Le sol est constitué d'argile sableuse pauvre, riche en galets, et le climat est sec et extrême, avec de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. La viticulture est respectueuse de l'environnement et en partie biodynamique, sans herbicides ni engrais chimiques.

Dos Valles

Dos Valles est un vin rouge issu d'un assemblage de complantation de vieilles vignes, dont mencia, palomino, doña blanca, garnacha tintorera et prieto picudo. Les raisins sont vinifiés ensemble, dans les proportions où ils sont présents dans le vignoble. Le vin est frais, élégant et désaltérant, avec des arômes de fruits rouges, des notes florales et une légère touche épicée. En bouche, il est vif et souple, avec une belle acidité. Dos Valles accompagne à merveille les tapas, les légumes grillés, les viandes et les fromages.

Référence **2506092153**EAN **8437024389323**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	La Furgoneta
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Appellation	IGP Castilla y Leon
Cépage(s)	mencia
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Gibier, Volaille, Fromages