



LAS PEDRERAS

Las Pedreras, Los Arroyuelos (Bio)

Las Pedreras

Las Pedreras Viñedos y Vinos est un petit projet viticole bio dans la Sierra de Gredos, au cœur de la DO Cebreros, en Espagne. Il est mené par Bárbara Requejo et Guzmán Sánchez, qui travaillent de vieilles vignes de Garnacha sur des parcelles d'altitude riches en granit. L'approche est artisanale et naturelle, avec des vendanges manuelles, une fermentation spontanée avec des levures sauvages et un minimum d'interventions en cave. Ils veulent ainsi exprimer le caractère du terroir de la manière la plus pure possible.

Los Arroyuelos

Los Arroyuelos est un vin rouge élégant, 100 % Garnacha, issu de vieilles vignes sur des sols granitiques pauvres et sableux. Les raisins proviennent de différentes parcelles situées entre 900 et 1170 mètres d'altitude. Le vin fermente spontanément parcelle par parcelle et est élevé en fûts de bois usagés et en cuves inox, ce qui lui apporte fraîcheur, finesse et une subtile note épicée. On y goûte des fruits rouges, des notes florales et une nette minéralité. Ce style raffiné rend Los Arroyuelos très polyvalent à table : délicieux avec des viandes grillées, de la volaille, des plats mijotés ou une planche de fromages à pâte dure.



Référence

240063



Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Las Pedreras
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Appellation	DO Cebreros
Cépage(s)	grenache
Viticulture	Biologique
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Volaille, Viande grillée, Carbonnades, Fromages