



LA FURGONETA (LEON)

Furgoneta, La Furgoneta

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, sur des sols pauvres d'argile sableuse riches en galets. 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. Les vignes ont été plantées entre 1915 et 1945 et donnent de très faibles rendements.

La Furgoneta

La Furgoneta est un vin rouge élaboré à partir de 80 % de mencia, 5 % de garnacha tintorera et 15 % de palomino (et d'autres variétés), issus de trois vieilles parcelles. Les raisins sont vendangés à la main, éraflés mais non foulés, et fermentés en cuves inox. La fermentation malolactique a lieu en fûts, suivie de neuf mois d'élevage en fûts de chêne français de 500 et 700 litres (de deuxième passage). Le vin présente une robe rubis profond aux reflets violacés et des arômes de myrtille, de framboise sauvage, de cerise, de prune, d'anis et de moka. Il se marie parfaitement avec les viandes grillées, mijotées ou rôties, les plats de riz et les plats végétariens aux saveurs terreuses.

Référence **991279**EAN **8437011067838**

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)	grenache, palomino, mencia
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Viande blanche, Volaille, Fromages