

## Producteur/Marque

#### Don Aurelio

Au XIIIe siècle, des moines cisterciens ont apporté de la Bourgogne au Valdepeñas, la «vallée des pierres» entre Madrid et Malaga avec ses sols pierreux rouge jaune - dans ce qui est aujourd'hui le plus grand domaine viticole d'Espagne. La couche crayeuse profonde emmagasine de l'eau au cours des mois chauds de l'été, ce qui se répercute favorablement sur les vignes. Avec des méthodes ultramodernes, l'entreprise familiale Navarro Lopez, fondée en 1904, produit aussi des vins grandioses et moelleux. L'orientation systématique sur la pureté, avec des raisins Tempranillo et Garnacha, le faible nombre de ceps de vigne par hectare et la maturation soignée des vins en barrique font du Don Aurelio un véritable secret d'initié.

# Don Aurelio, 2019

Valdepeñas DO Reserva

Pays Région

Espagne Castille-La Manche

Cépages Tempranillo

Température de service

16 - 18°C

Info allergènes Teneur en alcool

Contient des sulfites 13.5%

#### Caractère

Un vin rouge rubis aux reflets violets équilibré, persistant, fruité, frais et riche avec un bouquet intense et complexe de baies foncées, flanquées d'arômes de griottes et de prunes, de fruits séchés ainsi que d'une légère aromatique de torréfaction. En bouche, ce vin rouge est sec, harmonieux, ample et assez souple. Ses arômes fruités et fumés sont bien présents, et s'accompagnent encore de fins aspects de poivre et de terre.

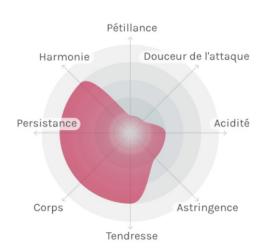
### Type de vin





Les équilibrés

Les persistants



#### Accords mets-vin



Boeuf grillée ou rôtie