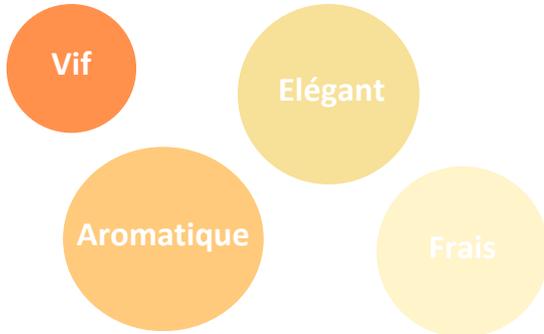


Ce qui le définit...



Equilibre	
Longueur en bouche	
Intensité des saveurs	
Complexité aromatique	
Alcool 13,50 %	

Ses secrets de fabrication...

Les vignobles de Jimbro se situent dans le parc naturel d'Arribes del Duero, bénéficiant d'une grande biodiversité de flore et de faune, où le fleuve Douro sépare l'Espagne du Portugal.

Les raisins sont cultivés en Biodynamie.

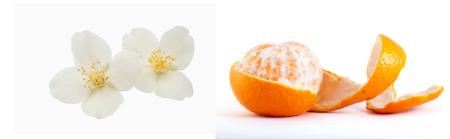
La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes en cuve inox. Le vin est ensuite élevé 12 mois en cuve inox, dont 6 mois sur lies, puis affiné 8 mois en bouteille.

Ce vin bénéficie d'une puissante intensité aromatique, accompagnée d'une saisissante acidité.



Cépages : 50% Malvasia
 50% Puesta en Cruz

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de garde :
 3 à 5 ans

T° de Service :
 6 - 8 °C



Accords mets/vin

