

### Ce qui le définit...

Elégant

Surprenant

Complexe

Minéral

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 13,50 %



### Ses secrets de fabrication...

Ce vin est produit avec 100% de Puesta en Cruz, cépage rare issu de vignes centenaires plantées dans des sols sableux très peu profonds, solidement ancrés au granit et à l'ardoise qui les soutiennent. Ces sols pauvres de la réserve naturelle de Los Arguellos, au cœur des montagnes de León, permettent au Puesta en Cruz d'atteindre une expression minérale et une tension vraiment extraordinaires.

La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes en cuve inox. Le vin est ensuite élevé 12 mois en en fût de chêne français de 500L, puis affiné 12 mois en bouteille. Ce vin surprend par sa complexité et ses caractéristiques hors du commun.



**Cépages : 100% Puesta en Cruz**

### Sa palette aromatique...



### Conseils de consommation

Potentiel de  
 garde :  
 8 à 10 ans

T° de  
 Service :  
 6 - 8 °C



### Accords mets/vin

