

Espagne
Rioja



Propiedad 2015

Produite uniquement les grandes années, La cuvée Propiedad présente une robe rubis aux reflets cuivrés. Le nez se développe sur les fruits rouges et du bois de santal. La bouche est à la fois ample, concentrée et raffinée sur les fruits rouges (cerise et fraise) avec des notes florales. Un Rioja de belle facture et en phase avec la région d'où il provient ce qui n'est pas toujours le cas en Rioja.

Informations Techniques

Cépages	92% Grenache, 8% autres
Appellation	DOC Rioja
Altitude	400 - 640 m
Vignobles	5 vignobles de la Rioja Baja: Valtomelloso, Valviejo, Las Mulgas, Corral et Serrano.
Climat	Méditerranéen avec influence atlantique
Irrigation	Non
Age des vignes	30 à 90 ans
Densité de plantation	3 000 Pieds/Ha
Rendements	20 Hl/Ha
Sol	Sol du Quaternaire formé de carbonate de calcaire et d'argile sur un substrat calcique.
Culture	Raisonnée, en cours de certification biologique.
Vinification	Vendanges Manuelles, levures indigènes. Egrappage à 100% puis fermentation en cuves bois avec chapeau immergé. Macération de 47 jours. Fermentation malolactique en barriques.
Elevage	18 mois en barriques et foudres. Collé au blanc d'œuf, non filtré.
Alcool	14,78% (14,5 %)
Acidité	5 g/l
Ph	3,54
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	40 000 Bouteilles, 100 Magnums.



Sélection Olivier Poussier

94+ / 100 R. Parker – Wine Advocate

94 / 100 J. Suckling

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr

P
A
L
A
C
I
O
S

R
E
M
O
N
D
O



Rioja

Dépasant les limites de la Communauté autonome éponyme vers celles de Navarre, du Pays Basque, de Castille et Léon, la Rioja- sans doute la région viticole la plus réputée d'Espagne pour ses vins rouges - se divise en trois sous-régions: Rioja Alta, Rioja Baja et Rioja Alavesa. Première à obtenir la distinction Denominacion de Origen Calificada (DOCa) en avril 1991, la Rioja est aujourd'hui (avec Le Priorat en Catalogne), la seule appellation d'origine à en bénéficier. Baignés par un climat continental, ses vignobles se situent dans les Vallées de l'Ebre et de l'Oja (Rio Oja à l'origine). Plantés sur les versants des montagnes Cantabriques qui les isolent des intempéries, ils couvrent des plateaux à des altitudes de 400 mètres en moyenne. Ce sont les Phéniciens puis les Romains qui ont introduit la vigne dans cette région. Au Moyen-Age, sa culture prendra son essor, et en 1102, le Roi Sancho de Navarre reconnaîtra juridiquement les vins de la Rioja. Mais c'est à la Renaissance que les viticulteurs ont initié les progrès en organisant la profession, notamment en matière de qualité. Il sera créé en 1787 une "Real Sociedad Economica de Cosecheros de Rioja" ayant vocation d'encourager la production, l'élaboration, le commerce du vin.

Palacios Remondo

La famille Palacios Remondo, aussi connue du nom de "Herencia Remondo", a un passé viticole remontant à quatre générations, reflet d'une grande tradition. C'est José Palacios Remondo qui a le plus compté dans le développement de la bodega. En visionnaire, il envoya ses fils étudier dans les meilleures écoles œnologiques françaises, et leur transmis une grande vocation. Pendant ce temps, il s'employa à sélectionner les meilleures vignes de la Rioja, tout en respectant les traditions viticoles régionales. Avec 100 Ha au pied des montagnes de Yerga, les raisins cultivés profitent d'une sélection rigoureuse, d'une mécanisation très faible, permettant l'aération des grappes durant les transferts. En 2000, Alvaro Palacios reprit le domaine, renforçant la volonté de créer des vins uniques, très qualitatifs. Le domaine est récompensé par les meilleurs critiques (Robert Parker, Wine Spectator,...) depuis des années, et ses vins jouissent d'un succès mondial.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr