

Espagne  
Rioja



## La Vendimia

Issu des terroirs de Rioja Oriental, ce vin s'inscrit dans un style accessible et expressif. La robe, rouge cerise éclatante, précède un nez gourmand sur la cerise fraîche, la framboise et les fleurs, complété par de fines touches herbacées et épicées. La bouche est juteuse et précise, portée par une acidité bien intégrée et des tanins souples qui renforcent la buvabilité. Une légère nuance toastée apporte du relief sans altérer la fraîcheur du fruit. Un rouge franc et équilibré, axé sur le plaisir immédiat, qui conjugue fruit, fraîcheur et simplicité maîtrisée.

## Informations Techniques

Cépages	100% Grenache
Région	Rioja
Appellation	DOC Rioja
Vignobles	Montagne de Yerga, Rioja Baja
Climat	Méditerranéen avec influence atlantique
Irrigation	Non
Age des vignes	20 à 50 ans
Rendements	35-40 Hl/Ha
Sol	Sol du Quaternaire formé de carbonate de calcaire et d'argile sur un substrat calcique pauvre et froid d'une couleur blanche caractéristique.
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges Manuelles, Egrappage à 100% puis fermentation en cuves Inox sous levures indigènes. Macération de 20-25 jours.
Elevage	4 mois en barriques. Vin Collé et Filtré.
Alcool	13,5 - 14%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	1 à 3 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	250 000 bouteilles

P  
A  
L  
A  
C  
I  
O  
S  
  
R  
E  
M  
O  
N  
D  
O



*Sélection Vignobles du Monde*

« 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](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



## Rioja

Dépassant 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](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)