

DEGUSTATION N°31

**Gran Reserva Rosado 2009 / R. Lopez de Heredia
Vina Tondonia
Rioja DOCa / 13%abv.
60% Garnacha + 30% Tempranillo + 10% Viura**



Orange moyen



Arômes définis d'intensité prononcée

Minéralité (iode, pierre mouillée), bois (vanille, chocolat, noix de coco), évolution des fruits (kirsch, cerise séchée, fraise séchée, framboise cuite), oxydation (noix, amande, caramel, bonbon au caramel) et vieillissement en bouteille (champignon, cuir, gibier, terre)



Sec, acidité moyenne(+), alcool moyen, corps moyen, fin de bouche longue

Saveurs d'intensité prononcée : vanille, noix de coco, kirsch, fraise séchée, framboise cuite, noix, bonbon au caramel, champignon, cuir, gibier et terre



Excellent vin : aromatique, complexe & style Xérès

Servir à 10-12°C



A boire maintenant



Gambas flambées, paëlla, pâtes au chorizo, boeuf à la plancha & purée de céleri-rave, langue de boeuf à la sauce gribiche & poivrons rouges grillés, fruits à coques, charcuterie, fromages affinés,...



Le saviez-vous ? Ce rare type de rosé est vieilli pour une durée totale minimum de 48 mois, dont au moins 6 en fûts de chêne. Cela explique la couleur orange et les notes d'oxydation !

@WinebyAlex