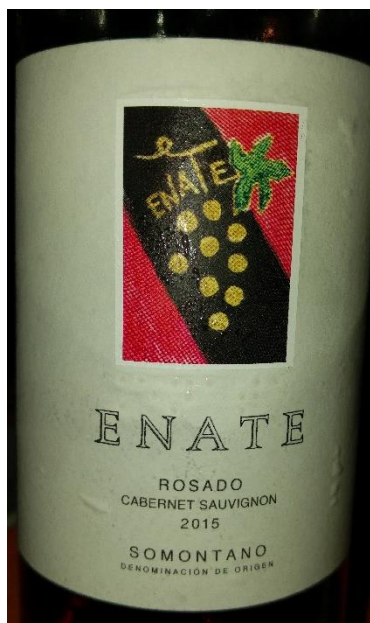


# Vins Aragon

## Aragón

- > D.O. Calatayud
- > D.O. Campo de Borja
- > D.O. Cariñena
- > D.O. Somontano
- > V.P. Aylés
- > V.T. Bajo Aragón
- > V.T. Ribera del Gállego Cinco Villas
- > V.T. Ribera del Jiloc
- > V.T. Ribera del Queiles (partagée avec Navarre)
- V.T. Valdejalón
- V.T. Valle del Cinca



## ENATE SOMONTANO

Le Cabernet Sauvignon, cultivé avec soin dans nos vignobles d'Enate jusqu'à atteindre la maturité optimale, a développé tout son potentiel dans ce vin monovariétal au nez intense, très fruité, d'où se dégagent les arômes du raisin (myrtille, framboise, poivron). En bouche, il présente une attaque charnue et pleine. Son acidité équilibrée en fait un vin souple et vif. Son évolution en bouche est magnifique, avec une arrière-bouche large et savoureuse où se distinguent les arômes variétaux.

### Annotations du producteur

Il s'agit d'un vin ayant une âme de blanc et un corps de rouge qui a été conçu pour participer et remporter la ligue des champions.



## TRIDENTE CATALAYUD

### TYPE

Rouge avec 15 mois d'élevage en fûts de chêne français.

### VARIÉTÉS Cépages

Prieto Picudo.

### VINIFICATION

Macération-fermentation dans de petites cuves d'acier inoxydable. Fermentation malolactique et postérieure séjour en fûts de chêne français pendant 15 mois.

### NOTES Gustatives

Couleur cerise avec bord grenat. Arôme puissant et avec caractère de fruits mûrs, torréfiés et bois noble. En bouche est mûr et savoureux, puissant et élégant, avec épices, fruits rouges mûrs et cacao fin, avec une juste acidité qui lui apporte fraîcheur, un passage élégant et fin par bouche et une fin longue, persistante et harmonique.

### Accompagnements

Idéal pour accompagner viandes de gibier, riz, fromages assaisonnés, volailles, casseroles, ragoûts, rôtis de porc, agneau, bœuf et bétail

Degré d'alcool 15,5%/ Vol



## REJÓN

Rejón est le nom de notre plus belle vigne de Tempranillo, située dans la localité d'El Pego, dans la région de Toro, a un âge de 130 ans. Son raisin, de faible production, montre la typicité et l'essence d'un raisin autochtone qui reflète comme peu le terroir dont il provient. Récolté à la main dans de petites boîtes de 15 kilos a été fabriqué dans de très petits réservoirs. La fin de la fermentation alcoolique et de la fermentation malolactique a été réalisée en fûts de chêne français de 225 litres et y est restée pendant 20 mois.

Degré d'alcool 15,5%/ Vol