

## Moraza Las Tasugueras 2017

**Appellation :** *Rioja DOCa*

**Millésime 2017:** année particulièrement difficile avec des gelées printanières.

Millésime atypique car chaud et sec, donne des vins généreux

**Vignoble :** San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta

**Parcelle:** Las Tasugueras

**Sol :** Prédominance de calcaire et un peu d'argile

**Altitude :** 600 mètres

**Cépage :** 100 % Tempranillo

**Âge des vignes:** 35 ans en moyenne

**Systeme de conduite :** double royat

**Viticulture :** certifié bio

**Vendange :** manuelle

**Vinification :** fermentation alcoolique en cuve béton nu, sans epoxy, macération de 7 jours, décuvage par gravité, Malo lactique en cuve béton. Vieillessement 12 mois en cuve béton

**Volume d'alcool :** 13% alc./vol.

**So2 total:** 30 mg/l

**Dégustation :** Rouge intense, nez de petits fruits sauvages noirs, légèrement épicé. En bouche, belle intensité de fruits rouge mûrs, élégant, superbe longueur en bouche.

**Accords :** ce vin accompagne parfaitement les viandes, les volailles, plats en sauce