

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Tinajas Antiguas

DO Cariñena

Libre y Salvaje

**Région** : Aragon, Espagne.

**Appellation** : Cariñena.

**Domaine** : Libre y Salvaje.

**Cépages** : 15% Carignan (Mazuelo), 85% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

**Millésime** : 2019

**À déguster jusqu'en** : 2034

**Robe** : Un rouge rubis éclatant aux reflets violets délicats.

**Nez** : Des arômes de baies rouges sauvages, comme la framboise et la fraise, rehaussés de notes florales (violette) et d'une touche d'herbes méditerranéennes. Subtiles nuances minérales et une pointe d'épices.

**Bouche** : Frais et vif, porté par une acidité agréable. Les tanins, particulièrement souples, et une texture soyeuse confèrent au vin une élégance et un équilibre remarquables. La finale révèle des accents minéraux et des notes fruitées fines et élégantes.

**Conclusion** : Un grand vin espagnol, idéal pour les amateurs de vins élégants !

**Service** : Daube provençale, navarin d'agneau traditionnel.

Ce vin, qui provient de la Denominación de Origen (DO) Cariñena en Aragon-Espagne, incarne la philosophie « Libre y Salvaje » - libre et sauvage - en reflétant le terroir de Cariñena dans sa forme la plus authentique.

Le vin est fermenté et élevé de manière traditionnelle dans des tinajas (amphores en terre cuite). Cette technique met en valeur le fruité naturel du raisin et apporte une certaine minéralité ainsi que de la fraîcheur au vin. L'élevage en amphores permet une micro-oxydation sans masquer les arômes du bois, ce qui souligne le caractère authentique du cépage et du terroir. Cette méthode de vinification ancienne confère au vin un caractère élégant et une authenticité particuliers.

**Teneur en alcool** : 14%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 91050 75 2019    **Prix membre** : 35.00

**Prix catalogue** : 39.00