

PAENINSULA

Importateur et distributeur de vins ibériques en France

LA RIOJA (DOCa)

Région étymologiquement née de la contraction de Río et Oja (la rivière Oja), elle a donné son nom à l'appellation la plus connue d'Espagne. Située dans le nord de l'Espagne, sur les deux rives de l'Ebre, elle fut créée en 1925 et protège 63.593 hectares de vignes divisés en trois provinces : La Rioja (43.885 has.), Álava (12.934 has.) et la Navarre (6.774 has.). 75% du vignoble est planté en rouge avec le cépage espagnol emblématique : le Tempranillo. Néanmoins, une multitude de cépages autochtones témoignant de la richesse ampélographique de cette région reviennent sur le devant de la scène depuis quelques années. Influencé tant par le climat océanique que méditerranéen, l'homme a su trouver ici une zone propice à l'élaboration de grands vins de qualité, dont la réputation séculaire dépasse amplement les frontières ibériques.

SIERRA DE TOLOÑO

Domaine créé par la jeune Sandra Bravo en 2012, après diverses expériences à travers le monde et avoir travaillé 7 ans dans le Priorat (Catalogne), chez Celler Masroig et Portal del Montsant. C'est dans sa Rioja natale et plus



précisément dans la Rioja Alavesa, la partie basque de La Rioja, qu'elle a décidé d'écrire sa propre histoire. Les très vieilles vignes complantées sont à flanc de montagne : la Sierra de Toloño, qui a donné son nom au domaine. Les parcelles les plus hautes culminent à près de 700 mètres d'altitude, sur des calcaires très durs. Les vins sont d'une grande fraîcheur, taillés pour la garde, sans pour autant exclure un plaisir immédiat. Un projet à suivre et qui fait déjà beaucoup parler...

RAPOSO ROUGE 2017, LA RIOJA DOCA (13,5 %)

Cépages : Tempranillo planté sur le village de Villabuena de Álava.

Vinification : fermenté et élevé en foudres.

Production : 6 000 bouteilles.

Dégustation : Robe pourpre intense. Le nez mêle des arômes floraux (violette) et lardés. En bouche le vin nous emmène sur les fruits noirs, c'est un vin structuré et équilibré. Le boisé est bien digéré. Un vin qui se bonifiera avec quelques années en cave.

