Paniza Tinto, Granache-Tempranillo, DO Cariñena



Paniza est un petit village de 280 âmes où l'on produit du vin depuis l'époque romaine. Ici tous les villageois s'y emploient. Le vin, est issu de 60 % de tempranillo et de 40 % de grenache et incarne la puissance et l'élégance des vins de l'appellation Cariñena. Né d'un terroir d'exception, ce rouge généreux et équilibré séduit par sa structure charnue et ses arômes intenses de fruits noirs. Un vin qui allie tradition et modernité, parfait pour les amateurs de vins charpentés et expressifs, à la recherche d'authenticité et de caractère.

Origine: Les vignobles de Paniza, situés à 700 mètres d'altitude au pied des montagnes ibériques, bénéficient d'un climat continental marqué par des amplitudes thermiques importantes. Les sols, composés de schiste, de calcaire et d'argile rouge, apportent une minéralité distinctive et une concentration aromatique unique. Ce terroir d'exception confère au vin une identité puissante et une fraîcheur naturelle.

Encépagement: 60% tempranillo 40% garnacha

Vinification: La vinification est menée en cuves inox thermorégulées, permettant une extraction douce et précise des arômes. Une fermentation contrôlée et une macération adaptée préservent la fraîcheur du fruit et la structure du vin. Le résultat est un rouge équilibré, où chaque cépage exprime pleinement son potentiel, pour un vin à la fois accessible et complexe.

Dégustation: Sa robe rouge cerise aux reflets violets annonce un vin riche et enveloppant. Au nez, il révèle des arômes intenses de mûre, de cerise noire et de fruits des bois, complétés par des notes épicées subtiles. En bouche, l'attaque est souple et ronde, avec des tanins fondus et une belle amplitude. La finale, fraîche et persistante, laisse une impression de fruit mûr et une touche minérale, typique des sols schisteux et argileux de Cariñena.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Idéal pour accompagner des tapas généreuses, des viandes rouges grillées, des pâtes aux sauces tomatées, ou des fromages affinés. Sa structure et sa fraîcheur en font aussi un partenaire parfait pour des plats méditerranéens relevés, comme des ragoûts ou des légumes rôtis.

- Champignons farcis au fromage frais
- Omelette de pommes de terre (tortilla)
- Braisé (aux carottes)
- Moussaka
- ...