Rioja Crianza, Real Agrado



Ce Rioja Crianza de Real Agrado est l'alliance parfaite entre tradition et modernité, où le Grenache et le Tempranillo s'unissent pour offrir un vin d'une grande élégance. Avec ses arômes de baies rouges et noires, ses notes torréfiées, d'anis et de cacao, il incarne l'équilibre entre puissance et fraîcheur. Un vin structuré, légèrement épicé, qui allie rondeur et persistance, idéal pour les amateurs de vins de garde accessibles.

Origine: Les raisins de ce Rioja Crianza proviennent de deux parcelles d'exception du domaine Real Agrado : "La Lobera", plantée en 1992 sur des sols caillouteux et alluvionnaires, et "Las Planas", plantée en 1980 sur des sols argilo-calcaires. Ces terroirs complémentaires, situés en Rioja Orientale, offrent des conditions idéales pour la culture du Grenache et du Tempranillo. Les sols caillouteux de La Lobera apportent au vin concentration et fraîcheur, tandis que les sols argilo-calcaires de Las Planas lui confèrent structure et minéralité. Le climat de la région, influencé à la fois par les vents atlantiques et méditerranéens, permet une maturation lente et harmonieuse des raisins, garantissant des arômes intenses et une belle complexité.

Encépagement: 50% Garnacha & 50% Tempranillo

Vinification: Ce vin est issu d'un assemblage à parts égales de Grenache et de Tempranillo. Après une vinification séparée en cuves inox, il est élevé pendant 14 mois en fûts de chêne (80 % américain, 20 % français), ce qui lui confère des arômes complexes de vanille, de cacao et d'épices, tout en préservant la fraîcheur du fruit. L'élevage en barrique apporte de la rondeur et une structure élégante, typique des grands Rioja Crianza.

Dégustation: Sa robe rouge pourpre intense, aux reflets rubis, révèle un vin de grande concentration. Au nez, il séduit par des arômes de mûre, de groseille et de cerise noire, enrichis par des touches de vanille, de cacao et d'épices douces issues de l'élevage en fût. En bouche, il est charnu et équilibré, avec des tanins soyeux, une belle structure et une finale fraîche et légèrement épicée.

Potentiel de garde: 4-6 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait pour accompagner des plats riches et savoureux, comme des viandes rouges grillées, des ragoûts, des fromages affinés ou des plats à base de champignons. Son profil complexe et son élevage en fût en font aussi un excellent partenaire pour des plats méditerranéens ou des tapas élaborées.

- Merguez et haricots rouges
- Poivrons farcis au haché d agneau
- Cailles et perdreaux (raisins)
- Rosbif
- Filet mignon de porc,sauce au fromage fort
- Charcuterie espagnole
- Contre-filet, sauce « marchand de vin »
- Côtes d'agneau grillées
- Rôti de porc, sauce dijonnaise

- Couscous
- Rognons de veau à la dijonnaise
- ...