

QUINTA SARDONIA TINTO, BIODINÂMICO



El vino QUINTA SARDONIA proviene de un grupo de amigos, amantes de los grandes vinos, auténticos freaks de vino, lo que les mueve es el corazón y la pasión para hacer un vino monumental, con el deseo de mostrar que la opción de elegir el sitio correcto.

No dejó nada al azar. Pronto empezaron a recuperarse el ultra famoso Peter Sisseck, del maestro magico del Pingus, siempre acompañado por el enólogo francés, Jerome Bougnaud.

Completó un estudio completo geológicas de cada parcela, un estudio que les mostró sorpresas inimaginables. Ellos identificaron once tipos de suelos, todas únicas, lo que dio origen a siete variedades, plantadas entre los 700 y 800 metros de altitud, a sólo 400 metros del río Duero.

Sótano, moderno y funcional, pero austera y sin excentricidades.

En 2006, año de nacimiento de QUINTA SARDÓNIA, surgió un vino que, a pesar de que el alcohol el 15,5% se muestra profundamente equilibrada, pero todo el denso, explosivo, con sabor a fruta, pero deliberadamente minerales, para los amantes de los grandes vinos.

Características:

Región: Vino de la Tierra de Castilla y León

Uvas: 75% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 4% Petit Verdot, Malbec 3% y 3% Cabernet Franc

Etapa: 17 meses en barricas nuevas de roble 50% y el 50% utilizan barricas de roble francés

Alcohol: 15,5%

Producción: 35.000 botellas

Peter Sisseck y Jerome Bougnaud, Enólogos