

# DRINKS.

## Casa Rojo Maquinon Priorat DOQ 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409555
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Priorat
Embouteilleur	Casa Rojo Bodega y Viñedos SL, Ctra. La Zarza KM 8, Paraje de La Raja, Murcia, Spain
Marque	Casa Rojo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	5 mois
Dégustation	Avec du chocolat, du bois de chêne, du cuir, de la terre, de la fumée, des fruits noirs mûrs, des cerises, de la confiture de mûres, de la réglisse et des violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Grenache à 100%
Etiquette	graphique, ludique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin            Oui

---

Température  
de                16-18 degrés  
consommation

---

Millésime        2018

---

En accord  
avec              charcuterie, fromages, agneau

## Description

Laura Muñoz-Rojo et Jose Luis Gomez voulaient juste être heureux. C'est pourquoi ils ont décidé de rechercher les meilleurs vins des coins les plus divers de l'Espagne et de les mettre en bouteille sous leur propre label. En 2009, lorsque le projet "Casa Rojo" a démarré, les deux compères n'avaient ni leur propre cave à vin ni leurs propres vignobles. Mais cela ne les a pas arrêtés: ils ont lancé leur ligne "The Wine Gurus", pour laquelle ils collaborent avec des œnologues de renom et des amis vigneronns de toute l'Espagne. Puis, en 2015, avec l'aide financière de leur famille et d'un établissement de crédit, ils ont pu construire leur propre cave sur le plateau de Murcie. Aujourd'hui, Laura et Jose Luis possèdent 23 hectares plantés de Syrah, Grenache et Mourvèdre.

Le vin rouge "Maquinon" provient de la région DOQ Priorat, où les célèbres sols ardoisiers de la Licorella donnent aux raisins une expression très particulière. Dans ce cas, il s'agit de vignobles cultivés en biodynamie dans la zone de Falset, qui ont à peine plus de dix ans. Les baies sont récoltées à la main en septembre et fermentées dans des cuves en acier inoxydable. La fermentation malolactique et plusieurs mois de maturation se déroulent dans des fûts de chêne français.