

Dehesa del Carrizal 'MV' Vino de Pago 2011

Finca Dehesa del Carrizal



Une cuvée fantastique d'un excellent domaine. Il est vraiment superbe et en plus vendu à un prix incroyablement bas ! Amis de la viticulture espagnole, que vous faut-il de plus ?

Type	Rouge
Producteur	Finca Dehesa del Carrizal
Région	Castille-et-León
Cépage	Cabernet Sauvignon Merlot Tempranillo Syrah
Dosage	Sec
Température	14-16°C
Degré d'alcool	15 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2018
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Guia Repsol : **90 points**

« À l'œil : rouge bordeaux aux reflets grenat. Au nez : des fruits noirs, des notes d'épices douces et balsamiques, du chêne crémeux. Une touche florale agréable. En bouche : puissant, charnu, des tanins bien intégrés. Une finale persistante. »

Guia Peñín : **90 points**

« Un vin excellent. Couleur cerise brillante. Des arômes de fruits mûrs, d'épices douces, de chêne crémeux, intensité moyenne. En bouche : fruité, savoureux, des saveurs de pain grillé. »

Notes de dégustation

Comme si souvent, le secret d'un grand vin d'Espagne réside dans la combinaison entre d'excellentes récoltes et une vinification qui demande beaucoup d'efforts. Quand on voit le travail que les hommes de Dehesa del Carrizal effectuent pour cette entrée de gamme vraiment bon marché, on se dit que cette vinification est une pure folie ! Vendanges manuelles de parcelles en parcelles, une fermentation et une macération longues puis 14 mois d'élevage en barriques... et tout cela à moins de 10€ ! Ce domaine Pago sait, selon toute vraisemblance, à quoi il doit sa si bonne réputation.

Dès que l'on débouche la bouteille, on sait que les efforts ont payé. Le vin s'affiche dans sa superbe robe rouge bordeaux aux reflets grenat. Le bouquet est étonnamment complexe tout en étant très séduisant. Il nous dévoile des baies noires mûres (airelle, mûre et myrtille) ainsi que des épices et de délicieux arômes de torréfaction provenant de l'élevage en fût de chêne. Au palais, on a l'impression que chaque cépage a vraiment bien fait son travail : le merlot apporte une note juteuse de cerise, la syrah lui confère des accents épicés, le tempranillo se charge des délicates notes florales tandis que le cabernet sauvignon donne à l'ensemble une solide structure tannique !

Une vin comme on en trouve pas tous les jours et qui récolte, à juste titre, deux excellentes notes !

Domaine

La Finca' (le domaine) Dehesa del Carrizal se situe à un peu plus de 150 km au sud-ouest de Madrid et à environ 70 km au sud-ouest de Toledo. Non loin du 'Parque Nacional de Cabañeros', le domaine est implanté dans l'une des plus belles régions du centre de l'Espagne, le 'Montes del Toledo'.

14 mois en barrique !

Le Dehesa del Carrizal 'MV' 2011 est un assemblage de syrah, de cabernet sauvignon, de merlot et de tempranillo issus de différentes parcelles du domaine. Après des vendanges manuelles et un pressage très délicat, le vin a fermenté lentement et subi ensuite une fermentation malolactique. Le millésime 2011 vieillit 14 mois (!) dans des barriques en fûts de chêne français ! La production a été limitée à 27195 bouteilles.