



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

TORTORA

Tempranillo Tinto

- **Producteur :** Claude Vialade
- **Appellation :** Vino de España
- **Origine :** ESPAGNE
- **Type de Vin :** Biologique et Vegan



Cépages : 100 % Tempranillo



Terroir : La Catalogne s'étend de Tarragone à la frontière française. Cette cuvée est issue de vignes plantées sur les hauteurs de la catalogne dans les terres. Le climat est méditerranéen chaud et tempéré par l'altitude.



Viticulture : Le vignoble est entièrement conduit en cordon de royat. Une partie du vignoble est irriguée. Vignoble conduit et certifié en Agriculture Biologique.



Vinification : Après éraflage la vendange est encuvée. Une partie de cette cuvée est vinifiée en macération courte à des températures entre 24-26°C. L'autre vinifiée plus chaude (26-28°C) restera plus longtemps sous marc (15 à 18 jours environ). La dualité de cette méthode de vinification nous amène toute la complexité de cet assemblage sur le fruit et les épices.



Dégustation : La robe est rouge intense avec des reflets violets. Le nez est complexe à la fois sur des fruits noirs murs et des épices : poivre, cumin, cannelle. La bouche est ronde et suave. Les tannins sont fins et fondants.



Gastronomie Ce vin gourmand accompagnera vos entrées froides, grillades et plats en sauce.



Logistique

Bouteille

- Type : Bordelaise Alliance vis.
- Hauteur : 324 mm.
- Poids : 1.255 kg.
- Gencod 3569401005993

Carton

- Dimensions : 23 x 15.4 x 31.7 cm.
- Poids : 8.15 kg.
- UCV/Carton : 6 avec croisillons.
- Gencod 3569408005996 (mill 2018)

Palette

- Dimensions : 120 x 80 x 143.4 cm.
- Poids : 837 kg.
- Nombre de couches : 4.
- Cartons/Palette : 100.
- UCV/Palette : 600.

Couche

- Nombre de cartons : 25
- UCV/Couche : 25 x 6 = 150