

JORDAN DE ASSO RESERVA 2006

FICHE	TECHNIQUE
Variétés	Tempranillo (40%), Cabernet Sauvignon (40%) et Syrah (20%)
AOC	Cariñena
Vendange	Fin Septembre 2006. Excellent état sanitaire.
Vinification	Température de fermentation: 30 ° C Temps de macération: 4 semaines Duraison fermentation alcoolique: 10 jours Type de fermentation: alcoolique et malolactique en cuve inox.
Élevage	Séjour en bois: 12 mois en barrique neuve de chêne français. Mis en bouteille: Avril 2008 Temps de séjour en bouteille jusqu'à la commercialisation: 24 mois
Données analytiques	Degré alcoolique: 13,5% v/v Valeur du pH: 3.4 Acidité totale: 5,5 g/L (tartrique)
Temps de conservation	de 0 à 15 ans
Note de dégustation	Belle couleur violette très dense. Fruits noirs mûrs (airelle et mûre) sur un fond de bois noble. Nous retrouvons aussi grillés, fumés même balsamiques. En bouche il est ample et élégant, nous avons à nouveau les fruits et le grillé. Une juste expression tannique enrobée par une acidité bien équilibrée. Long arrière goût. En voie rétro-nasale nous avons des odeurs intenses et complexes avec des rappels à rôti, cacao et réglisse. La décantation et l'oxygénation de ce vin sont recommandés.
Gastronomie	Rôtie, ragoûts, charcuterie traditionnelle et fromages vieillis
Température de service	16-17 °C, préférable sur verre à Bordeaux.
Format disponible	Bouteille bordeleise de 75 cl / Bouchon en liège naturel de première qualité.

