



A PLAYFUL, VIBRANT AND SOCIAL RED BLEND

MÁS DIAMANTE

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

MÁS DIAMANTE

PLAYFUL, VIBRANT AND SOCIAL RED BLEND

LE PREMIER RED BLEND DE LA RIOJA

Ce n'est pas qu'un simple slogan : c'est une **ATTITUDE**, lce qui arrive quand on ose être soi-même. Parce que dans ce monde, l'authentique brille.

Nous brillons parce que nous sommes vrais. Parce que nous n'avons pas peur de le faire et que nous voulons que tu BRILLES toi aussi. Sans filtres, sans règles.

Le goût n'est que le commencement, ce qui compte c'est **COMMENT** et **AVEC QUI** tu le partages.

Ce n'est pas un vin de **PLUS**; c'est un GOÛT qui danse, une ATTITUDE qui ne se cache pas. Un vin SANS RÈGLES, qui se ressent et se savoure sans complications.

Nous sommes ce qui arrive quand on mélange **LE MEILLEUR DE TOUT**: des saveurs qui surprennent, des projets qui s'improvisent ; ce qui ne s'explique pas, ce qui se ressent.

Ce qui se mélange et qui soudain **FONCTIONNE**.

Si tu brilles et que tu fais briller les autres, tu as tout compris. **U ES DES NÔTRES**.

MÁS DIAMANTE c'est de l'énergie et oui, c'est **DÉLICIEUX**.

CHOISIS LE MOMENT

Tu prévois une soirée entre amis ?

Accompagne **MÁS DIAMANTE** Red Blend avec quelques gildas (tapas), des pizzas ou des hamburgers. Il matche aussi parfaitement avec la cuisine asiatique ou mexicaine et avec le chocolat.

AVEC CE QUE TU VEUX, MAIS TOUJOURS AVEC LES TIENS.



MÁS

DIAMANTE

PLAYFUL, VIBRANT AND SOCIAL RED BLEND

UN VIN JEUNE, TRÈS FRAIS, TRÈS SAVOUREUX ET TRÈS LUDIQUE

ROBE: Rouge cerise aux reflets violacés.

NEZ: Intense et expressif. Fruits rouges et noirs très savoureux. Des notes lactées de yaourt qui le rendent très expressif, caractéristique et intéressant.

BOUCHE: Passage en bouche souple, une touche de douceur qui offre un bel équilibre entre le fruit et la rondeur. Finale longue et délicate. delicado.

AU VIGNOBLE

Élaboré à partir des cépages Tempranillo, Graciano et Mazuelo, issus de vignobles de la Rioja Alavesa, situés à 575 m d'altitude avec des vignes de plus de 40 ans. Climat continental et sol argilo-calcaire sur une roche mère calcaire et gypseuse.

AU CHAI

Les raisins sont encuvés entiers, en incluant une partie de la rafle, pour favoriser la macération carbonique et exalter les arômes variétaux. La fermentation s'effectue à 22 °C, avec un arrêt par le froid et une filtration tangentielle pour obtenir une finale gourmande, souple et équilibrée avec des tanins veloutés. Le vin reste en cuve pour gagner en rondeur, en fruit, en fraîcheur et en structure avant sa mise en bouteille.