



my winebox

489



## Bodegas Tempore - SO2 Free



|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Domaine                  | Bodegas Tempore     |
| Pays et région d'origine | Espagne - Saragosse |
| Dénomination             | IGP Bajo Aragon     |



|                 |                                               |
|-----------------|-----------------------------------------------|
| Couleur         | Rouge                                         |
| Nom de la cuvée | SO2 Free                                      |
| Millésime       | 2019                                          |
| Cépages         | 100% Garnacha (Bio sans sulfites)             |
| Élevage         | Élevage en cuves inox                         |
| Prix            | 10,00 €<br><b>9,60 € pour les recommandes</b> |

### Histoire du Domaine

La Bodegas Tempore est née de la passion du vin de la famille Yago Agnar. Celle-ci travaille la terre et agrandit le domaine depuis plusieurs générations. Ils ont récemment investi dans la construction d'un nouveau chai très moderne afin d'enrichir la qualité de leurs vins.

Le domaine est en bio depuis plusieurs années afin de répondre à l'amour de la terre et de la vigne de la famille Yago. Ils produisent plusieurs vins sous différentes marques. Ici, nous vous faisons découvrir un des vins de la gamme Terrae qui est bio et SANS sulfites (il est donc possible qu'un léger côté pétillant soit présent à l'ouverture).

### Caractéristiques du vin

La robe est rouge rubis d'une brillance exceptionnelle. Le nez révèle des notes de fruits rouges sauvages et de fraises. La bouche est suave et très gouleyante. On y retrouve un fruit très généreux. Le vin est bien équilibré avec une très belle fraîcheur, des tanins doux et un alcool léger qui forment une bouche très agréable.

### Consommation et garde

A carafier 30 minutes avant de le déguster (0 sulfites donc un léger côté pétillant à l'ouverture est NORMAL). Buvez-le sans attendre pour profiter de ce beau fruit.

**Température de consommation idéale:** 15-17°C

**Accord Mets vin:** A boire pour lui seul ou pour vos plats de tous les jours. Il sera parfait avec une lasagne aux légumes, maison bien sûr.



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: L'acidité dans le vin

C'est en donnant ma première dégustation virtuelle ou « en distancielle », pour utiliser un nouveau mot post covid-19 que je me suis rendu compte que ce « concept » de l'acidité dans le vin était encore un concept assez flou pour certains et qu'il y avait encore pas mal d'inconnues par rapport au rôle joué par celle-ci dans le vin. Voici donc ce qui j'espère constituera une bonne explication.

Pour être « politiquement correct » en matière de vin et en dégustation, on parle plus souvent de « fraîcheur » que « d'acidité », en décrivant le vin, mais c'est en fait exactement la même chose, si l'on excepte bien sûr la sensation due à une température trop basse. Car l'acidité fait saliver, provoquant une sensation de fraîcheur sur les muqueuses. « Très frais » (voir « très sec ») veut donc bien dire « très acide », mais le mot « acide » possède une connotation péjorative, donc vous ne l'entendrez que très peu dans la bouche d'un vendeur de vin. Il ne devrait donc pas vous dire : « Ce vin est très acide ! », mais « Ce vin a un très belle fraîcheur ». Ce sont bien les mots qui nous trompent parfois, mais pas nos sensations ! Si vous voulez mesurer l'acidité d'un vin, concentrez-vous sur votre salivation, et vous verrez que même certains vins très sucrés peuvent aussi être très acides. L'acidité d'un vin provient généralement d'acides organiques naturellement présents dans le raisin, particulièrement l'acide tartrique, qui est le plus important, devant l'acide malique (malus = la pomme). Si on trouve de l'acide malique dans beaucoup de plantes et de fruits, l'acide tartrique est bien plus spécifique au raisin. Il est permis, dans certaines conditions, d'ajouter de l'acide à un vin. Pour ce faire, on emploie généralement l'acide tartrique. Cette pratique est assez courante dans des pays et régions chaudes. Mais ces ajouts sont minimes et censés aider le vin à trouver un bon équilibre.

En tout cas, l'acidité est un constituant essentiel dans un vin, c'est sa colonne vertébrale en quelque sorte, autant pour la sensation d'équilibre et de fraîcheur qu'elle apporte, que pour limiter l'action des bactéries, dont la plupart ne peuvent survivre dans des solutions aussi acides que les vins. Sans acidité donc, pas de bon vin !

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

### Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

### Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

#### Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)