



## Bodegas Tempore, Terrae - Esenzia Old Vine Garnacha



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



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Esenzia Old Vine Garnacha
Millésime	2021
Cépages	100% Garnacha
Élevage	Élevage en cuves inox
Prix	8,40 € <b>8,00 € 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'encore améliorer 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 Esenzia.

### Caractéristiques du vin

La robe est rouge grenat foncé. Le nez est très aromatique avec des notes de fruits rouges et de cassis qui caractérisent parfaitement le cépage Garnacha. La bouche est suave et gourmande. Le vin est bien équilibré. Un bien beau vin espagnol pas marqué par le bois (et c'est rare en Espagne). Et avec un prix très bas !

### Consommation et garde

A carafier 30 minutes avant de le déguster. Buvez-le avant 2026.

**Température de consommation idéale:** 16-18°C

#### Accord Mets vin:

Ce vin accompagnera parfaitement un agneau rôti aux herbes, les notes fruitées et suaves du vin complétant les saveurs robustes du plat. En alternative végétarienne, une moussaka aux légumes grillés se mariera harmonieusement avec ses arômes équilibrés. Il pourrait aussi s'accorder avec un Manchego affiné ou une tarte aux fruits rouges pour une fin de repas gourmande.



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: L'impact des différents contenants sur les vins

L'art de la vinification ne se limite pas à la culture du raisin et à sa transformation en vin ; le choix des contenants joue également un rôle crucial dans le développement des arômes, de la texture et de la complexité du vin. Chaque type de contenant, qu'il soit en bois, en inox, en béton, en wine globe ou en jarre, influence différemment le produit final.

**Les fûts de chêne** sont traditionnellement utilisés pour l'élevage des vins. Le bois permet une micro-oxygénation, une légère interaction entre l'oxygène et le vin à travers les pores du bois, qui adoucit les tanins et développe des arômes complexes de vanille, de caramel, et de noix de coco. L'origine du chêne (français ou américain), ainsi que son degré de chauffe, influencent les caractéristiques du vin. **Les cuves en acier inoxydable** sont populaires pour la fermentation et la conservation des vins car elles sont neutres et n'altèrent pas les arômes du vin. Elles permettent un contrôle précis de la température, essentiel pour préserver les arômes fruités et floraux des vins blancs et rosés. L'acier inoxydable est également facile à nettoyer, réduisant le risque de contamination. **Les cuves en béton**, souvent revêtues d'une fine couche de résine époxy, sont de plus en plus utilisées. Le béton offre une isolation thermique efficace, maintenant une température constante pendant la fermentation. Comme le bois, il permet une micro-oxygénation, mais sans les arômes boisés. Le béton confère aux vins une texture ronde et veloutée, idéale pour les rouges et les blancs secs. **Les wine globes**, des sphères en verre ou en polymère, sont des contenants modernes qui attirent l'attention par leur design et leur fonctionnalité. Leur surface lisse et neutre, combinée à la possibilité de surveiller visuellement le vin, permet une vinification précise. Les wine globes sont excellents pour les petits lots expérimentaux où le vigneron souhaite observer directement les changements dans le vin. **Les jarres en terre cuite**, utilisées depuis l'Antiquité, connaissent un renouveau dans la vinification moderne. Elles permettent une micro-oxygénation similaire au bois, sans ajouter de saveurs boisées. Les jarres influencent la texture, apportant une sensation de minéralité et une certaine profondeur. Elles sont particulièrement appréciées pour les vins naturels et biodynamiques, qui bénéficient de ce retour à des méthodes ancestrales.

Ainsi, chaque contenant apporte sa propre signature au vin, permettant aux vignerons de jouer avec une palette d'outils pour créer des vins uniques et expressifs. Le choix du contenant est donc une décision stratégique, influençant directement le profil sensoriel et la qualité du vin.

### Ce que j'ai pensé de ce vin



### 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)