

Juan Carlos Sancha

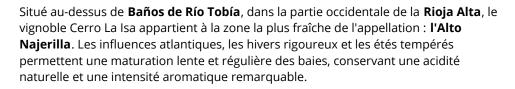
Classé Viñedo Singular, issu de vignes plantées en 1906 à 700 mètres d'altitude, ce vin incarne la fraîcheur atlantique de la Rioja Alta dans une expression puissante et ciselée de la Garnacha.



Cerro La Isa Vinedo Singular Garnacha 2020

Rioja, Espagne

Région et Vignobles



Le Viñedo Singular Cerro La Isa, planté en 1906, se dresse sur une pente raide exposée plein sud, à 700 m d'altitude. Les vieilles vignes en gobelet plongent leurs racines dans un sol pauvre et peu profond de argilo-calcaire ferrugineux, conférant au vin densité et tension. Les rendements n'excèdent pas 2 500 kg/ha, garantissant une concentration exceptionnelle. Ce terroir de haute montagne, travaillé sans produits de synthèse, exprime avec éclat la pureté de la Garnacha.



Le vin est élaboré à **100 % Garnacha** provenant exclusivement du Cerro La Isa. Les raisins, récoltés manuellement fin octobre, sont égrappés à la main avant une fermentation en fûts de 500 L de chêne français Tronçais, où le vin demeure 18 mois sur lies fines. Cette méthode traditionnelle favorise la texture soyeuse et la complexité aromatique tout en limitant l'apport boisé.

La production du millésime 2020 se limite à 4 000 bouteilles. Sur le plan analytique, le vin affiche: 15,53 % vol., pH 3,47, acidité totale 6,9 g/L (acide tartrique), VA 0,44 g/L, sucres résiduels 2,1 g/L, et SO2 < 20 mg/L. Le millésime 2020, classé « Muy **Buena** » en Rioja, a offert des rendements faibles et une concentration remarquable, renforçant la complexité du vin.





Alcool:13,60 %

Composition: 100% Grenache







Cerro La Isa Vinedo Singular Garnacha 2020

Notes de Dégustation

- Couleur : Rubis profond à reflets violacés, d'une intensité soutenue.
- **Nez** : Framboise noire, cerise rouge, herbes sauvages et réglisse, relevées de notes balsamiques et minérales.
- **Bouche** : Riche et ample, avec des tanins souples et précis. La fraîcheur équilibre la puissance ; finale longue et minérale aux nuances d'épices douces et de fruits noirs.

Le Saviez-vous?

Viñedo Singular est la plus haute distinction de la DOCa Rioja. Ce label ne concerne qu'environ **1 % du vignoble**, reconnaissant des parcelles historiques aux rendements très faibles et à la typicité sensorielle démontrée. **Juan Carlos Sancha**, professeur et vigneron visionnaire, est l'un des pionniers de cette reconnaissance et un défenseur majeur des vieilles vignes autochtones de la Rioja.

Accords Mets & Vins

- Carré d'agneau rôti au romarin : les herbes aromatiques rappellent les notes balsamiques du vin, tandis que la chair juteuse met en valeur la structure tannique.
- Champignons de Rioja et jaune d'œuf confit : la richesse terreuse s'accorde parfaitement aux nuances minérales et iodées du vin.
- Estofado de bœuf au pimentón fumé : la douceur épicée du plat épouse la rondeur fruitée de la Garnacha.
- Fromage Manchego affiné : la salinité et la texture dense du fromage soulignent la persistance et la profondeur du vin.

94

Robert Parker (RP): 94 Points (2018)

There is a very young and at this moment quite oaky red from the same vineyard that produced a white from a mix of grapes. For the 2018 Cerro La Isa Viñedo Singular Garnacha, Sancha used the red Garnacha grown on the steep slopes at 700 meters in altitude and fermented the grapes destemmed in new oak barrels with indigenous yeasts. I don't really think new oak is the best for Garnacha, despite which, this is rather aromatic and elegant, but it will take time to digest the 18 months in those new 500-liter French oak barrels. I can only dream of what would have been if this wine's élevage had been in a more neutral vessel, as this is terribly aromatic and captivating already. The tannins in the palate will need a couple of years in bottle. 1,200 bottles were filled in July 2020.



