



A.O.C. Ribera del Duero

Condado de Oriza Tempranillo

Condado de Oriza Tempranillo est produit à partir de cépages Tempranillo (Tinta del País ou Tinto Fino) soigneusement sélectionnés sur des vignes cultivées sur des sols sablonneux et argileux à Ribera del Duero.

Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15°C et 16°C

Notes de dégustation

D'une robe éclatante, pourpre profond avec des teintes de violet. Au nez, il dégage une touche de fruits rouges mûrs, rappelant les groseilles, les mûres et les cerises, accompagnée de touches sucrées et florales. En bouche, le vin est très fruité avec des saveurs de cerise aigre, des tannins et une acidité bien intégrés et une fin en bouche fraîche et persistante.

Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées, les ragoûts et les pâtes bolognaises ou les plats à base de riz, comme la paella aux légumes.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné avant le processus de macération pré-fermentation de 2 jours. Le moût est ensuite fermenté à une température contrôlée d'environ 22°C pour assurer l'expression optimale du cépage, de sa couleur caractéristique et de ses tannins ronds. Avant d'être commercialisé, ce vin vieillit en bouteille pendant 4 mois.

Derniers Prix

90 POINTS

2025 IWC: Condado de Oriza 2020

OR

2022 Gilbert & Gaillard: Condado de Oriza Tinto 2021



A.O.C. Ribera del Duero Condado de Oriza Roble

Le Condado de Oriza Roble est produit à partir du cépage Tinta del País (Tempranillo) qui est soigneusement sélectionné sur des vignes cultivées sur des sols graveleux et sablonneux aux environs d'Olmedillo de Roa (Burgos).

Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 16°C et 17°C

Notes de dégustation

D'une robe pourpre intense et brillante avec des teintes de violet. Des arômes sucrés de cerises, de mûres, de réglisse et de grains grillés de café. Sur le palais, le vin est frais et juteux avec des tannins et une acidité bien intégrés. Une agréable fin en bouche fruitée avec des notes épicées.

Accords

Un accompagnement parfait pour les côtelettes d'agneau, les tourtes, les fromages affinés et semi-affinés comme le Manchego ou le vieux Gouda, ainsi que les dattes roulées dans le bacon.

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés avant d'être soumis à un processus de macération à froid de 2 jours, avant d'être fermentés à une température contrôlée (23°C-25°C) pour obtenir une expressivité maximale du cépage. Enfin, le vin vieillit pendant 6 mois dans des fûts en chêne américain avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent ensuite pendant 6 mois.

Derniers Prix

OR

2024 Mundus Vini: Condado de Oriza Roble 2022

ARGENT

2023 Bacchus: Condado de Oriza Roble 2021



A.O.C. Ribera del Duero Condado de Oriza Crianza

Condado de Oriza Crianza est produit à partir de Tinta del País (Tempranillo). Les raisins sont soigneusement sélectionnés sur des vignes de plus de 20 ans d'âge aux environs d'Olmedillo de Roa (Burgos).

Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
14 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 16°C et 17°C

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge rubis éclatant avec un bouquet intense d'épices grillées, notamment de clous de girofle et de cannelle, combinés à des arômes délicats de chocolat et de fruits noirs mûrs. Sur le palais, les mêmes caractéristiques persistent et le vin est juteux et fruité avec des tannins mûrs et bien intégrés, un corps moyen et une fin en bouche persistante, veloutée et subtilement épicée.

Accords

Idéal avec un tajine d'agneau (avec des dattes fraîches et de la cannelle), du gibier ou du bœuf servi avec des pommes de terre.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné avant le processus de macération d'une période de 2 jours. La fermentation à une température contrôlée (25°C-28°C) permet l'obtention d'une expression optimale du cépage. Enfin, le vin vieillit pendant 14 mois en fûts de chêne américain avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent ensuite pendant 9 mois.

Derniers Prix

PLATINE

2025 Japan Wine Challenge: Condado de Oriza Crianza 2023
OR

2025 Bacchus: Condado de Oriza Crianza 2022

2025 Mundus Vini: Condado de Oriza Crianza 2022

2025 Berliner Wine Trophy: Condado de Oriza Crianza 2022



A.O.C. Ribera del Duero Condado de Oriza Reserva

Condado de Oriza Réserve est produit à partir des raisins du cépage Tinta del País (Tempranillo) qui sont soigneusement sélectionnés sur des vignes de 20 ans d'âge, situées aux environs d'Olmedillo de Roa (Burgos).

Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
14 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15°C et 16°C. Nous vous recommandons de laisser décanter ce vin une demi-heure avant de le servir.

Notes de dégustation

Rouge rubis foncé profond avec des teintes subtiles orangées. Le nez est un bouquet complexe de cerises et de prunes combinées à des notes de balsamique et d'épices. Il se mélange à des saveurs de moka, de grillé, de caramel et de fumé, ainsi qu'à une pointe de poivre. Sur le palais, les saveurs reflètent le nez avec des nuances supplémentaires d'herbes et de cuir. Le vin démontre son caractère puissant avec des tannins bien intégrés, une acidité moyenne et une fin en bouche veloutée et persistante.

Accords

Un accompagnement parfait pour le gibier, le bœuf braisé, les côtelettes d'agneau mariné aux herbes et les ragoûts.

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et récoltés, avant d'être soumis à une macération à froid de 5 jours puis fermentés à une température contrôlée (26°C-28°C) pour assurer le développement optimal du potentiel aromatique du cépage. Le vin passe ensuite 24 mois dans des fûts en chêne américain et français avant d'être mis en bouteille. Les bouteilles vieillissent par la suite dans nos caves pendant 12 mois pour garantir l'obtention d'un vin parfaitement structuré et harmonieux.

Derniers Prix

92 POINTS

2024 James Suckling: Condado de Oriza Reserva 2020

GRAND OR

2025 Frankfurt International Trophy: Condado de Oriza Reserva 2020

OR

2025 Bacchus: Condado de Oriza Reserva 2020

2025 Mundus Vini: Condado de Oriza Reserva 2020

2025 Berliner Wine Trophy: Condado de Oriza Reserva 2020

2025 CWSA Best Value: Condado de Oriza Reserva 2020

ARGENT

2025 Korea Wine Challenge: Condado de Oriza Reserva 2020



A.O.C. Ribera del Duero

Condado de Oriza Gran Reserva

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo (également connus sous le nom de Tinto del País ou Tinta Fina) sont sélectionnés pour produire ce vin. Les grains proviennent de vignes vieilles de 40 ans, chaque cep ne produisant que 4 petites grappes isolées.

Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
**Entre 17°C-18°C. Nous conseillons
soit d'ouvrir le vin une demi-heure
avant de le servir ou bien de le
déguster.**

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge cerise mûre intense avec des pointes orangées. Un nez puissant et élégant avec des arômes de cerise et de prune, de bois de santal, de vanille et une pointe de poivre. Sur le palais, il dégage des saveurs abondantes de baies mûres, des tannins équilibrés, un soupçon subtil d'épices et une agréable fin en bouche persistante.

Accords

Entre 17°C-18°C. Nous conseillons soit d'ouvrir le vin une demi-heure avant de le servir ou bien de le déguster.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné avant le processus de macération d'une période de 10 jours. La fermentation à une température contrôlée (26°C-28°C) assure l'expression optimale du cépage. Enfin, le vin vieillit pendant 24 mois en fûts de chêne français et américain avant sa mise en bouteille. Ensuite, les bouteilles vieillissent pendant 36 mois pour garantir l'obtention de sa complète maturité harmonieuse.

Derniers Prix

GRAND OR

2025 Mundus Vini: Condado de Oriza Gran Reserva 2016 ** BEST OF SHOW RIBERA DEL DUERO GRAN RESERVA**

2025 Berliner Wine Trophy: Condado de Oriza Gran Reserva 2016

OR

2025 CWSA Best Value: Condado de Oriza Gran Reserva 2016