



A.O.C. Ribera del Duero

Altos de Tamaron Roble

Le Altos de Tamarón Roble est produit à partir de raisins Tinta del País ou Tempranillo, soigneusement sélectionnés sur des vignes cultivées sur des sols graveleux et argileux 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

Robe rouge cerise intense avec des teintes violettes. Prune fraîche riche, cerise et baies sur son nez avec une note de chêne grillé raffiné, réminiscence de café et de chocolat. Son palais est large, avec un fruité expressif, une touche de vanille, des tannins doux et une fin en bouche agréable et persistante.

Accords

Idéal avec des côtelettes d'agneau, du pâté et du gibier.

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et récoltés à la main. Après une macération de 2 jours, le moût est fermenté à une température contrôlée (24°C) pour obtenir un potentiel aromatique maximal. Le vin vieillit pendant 3 mois dans des fûts en chêne américain avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent dans notre cave pendant 6 mois.

Derniers Prix

OR
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Altos de Tamaron Roble 2023