



A.O.C. Ribera del Duero

Altos de Tamaron Tempranillo

Le Altos de Tamaron Tempranillo est élaboré à partir de ce cépage, également connu sous le nom de Tinta del País, cultivé avec soin dans des vignobles soigneusement sélectionnés. Ces vignobles sont situés dans les environs d'Olmedillo de Roa, dans la province de Burgos, au cœur de la Ribera del Duero. Les sols argileux et sablonneux de la région confèrent aux raisins leur minéralité caractéristique et leur structure ferme.

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

Rouge cerise profond avec des tons violets. Au nez, il présente des arômes de mûres arrivées à maturité et de réglisse. Son goût est soyeux et fruité avec une persistance assez forte.

Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées, les ragoûts et les pâtes à la sauce tomate.

Informations techniques

Le raisin est rigoureusement sélectionné et fermenté à une température contrôlée (22°C) pour assurer l'obtention d'un potentiel aromatique optimal. Il est au préalable soumis à un processus de macération pré-fermentative de 2 jours. De cette manière, le vin développe sa couleur caractéristique et des tannins polis. Avant d'être commercialisées, les bouteilles vieillissent dans notre cave pendant 4 mois.