

A.O.C. Ribera del Duero

409

Le 409 est produit à partir des raisins de Tinta del País (Tempranillo) provenant de vignes jeunes et vieilles des deux parcelles différentes aux environs d'Olmedillo Roa. Le vin vieillit en fûts de chêne français pendant 409 jours, d'où son nom.

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 **À servir entre 16ºC et 17ºC**

Notes de dégustation

Une robe d'une couleur rouge rubis éclatante avec des nuances de violet. Le bouquet est plein de notes de myrtille et de mûre avec des arômes subtils grillés et d'épices douces obtenus grâce à l'élégante utilisation du chêne. Sur le palais, une grande quantité de tannins doux et polis, une acidité bien intégrée et un corps complexe. Un vin bien équilibré et une agréable fin en bouche persistante.

Accords

Un merveilleux accompagnement pour le rôti d'agneau, les croquettes de légumes ou de viande, le cochon de lait et les côtelettes de bœuf au poivre.

Informations techniques

Les raisins de ceps jeunes et vieux sont soumis à un processus de macération à basse température de 3 jours. Les raisins jeunes sont fermentés à une température très basse pour extraire autant de fruit et d'arômes floraux expressifs que possible, pendant que les raisins des vieilles vignes sont fermentés à 26ºC-28ºC pour assurer une expression optimale. Cela permet au vin d'acquérir sa couleur caractéristique et des tannins raffinés. Le vin vieillit ensuite dans des fûts en chêne français durant 409 jours avant la mise en bouteille.

Derniers Prix

92 POINTS
2024 James Suckling: 409 2022
90 POINTS
2025 IWC: 409 2023
DOUBLE OR
2025 CWSA Best Value: 409 2023
2025 VINESPAÑA: 409 2023
OR
2025 Japan Wine Challenge: 409 2023
2025 Berliner Wine Trophy: 409 2023