



D.O. 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. Aucun vin blanc n'est encore inclus dans l'A.O.C., mais cela ne saurait tarder. La région est caractérisée par un terrain largement plat et rocailleux.

CÉPAGE
100 % Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

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 décanter.

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge cerise 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 décanter.

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

DOUBLE OR

2022 Gilbert & Gaillard: Condado de Oriza Gran Reserva 2014

92 POINTS

2022 James Suckling: Condado de Oriza Gran Reserva 2013

OR

2022 Berliner Wine Trophy: Condado de Oriza Gran Reserva 2014