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 15ºC et 16ºC. 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 (26ºC-28ºC) 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