



A.O.C. Ribera del Duero Condado de Oriza Roble

Le Condado de Oriza Roble est produit à partir du cépage Tinta del País (Tempranillo) qui est soigneusement sélectionné sur des vignes cultivées sur des sols graveleux et sablonneux 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

D'une robe pourpre intense et brillante avec des teintes de violet. Des arômes sucrés de cerises, de mûres, de réglisse et de grains grillés de café. Sur le palais, le vin est frais et juteux avec des tannins et une acidité bien intégrés. Une agréable fin en bouche fruitée avec des notes épicées.

Accords

Un accompagnement parfait pour les côtelettes d'agneau, les tourtes, les fromages affinés et semi-affinés comme le Manchego ou le vieux Gouda, ainsi que les dattes roulées dans le bacon.

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés avant d'être soumis à un processus de macération à froid de 2 jours, avant d'être fermentés à une température contrôlée (23°C-25°C) pour obtenir une expressivité maximale du cépage. Enfin, le vin vieillit pendant 6 mois dans des fûts en chêne américain avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent ensuite pendant 6 mois.

Derniers Prix

OR

2024 Mundus Vini: Condado de Oriza Roble 2022

ARGENT

2023 Bacchus: Condado de Oriza Roble 2021