



D.O. 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. 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 rocailloux.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 16°C et 17°C

▣ 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 26°C-28°C pour assurer une expression optimale. Cela permet au vin d'acquies 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

OR

2018 Mundus Vini: Condado de Oriza 409 2015

ARGENT

2018 Berliner Wein Trophy: Condado de Oriza 409 2015

91 POINTS

Guía de Vinos ABC 2019: Condado de Oriza 409 2015

Guía Peñín 2018: Condado de Oriza 409 2014