



## A.O.C. Ribera del Duero

### Pago de Fuentecojo

Il existait une source située au fond d'une vallée près d'Olmedillo de Roa (Burgos), où les noyers et les amandiers apportaient des notes épicées et les mûriers et les cerisiers des notes fruitées.

Nos grands-parents savaient peut-être que cette région était unique, que son sol et son climat lui conféraient quelque chose de particulier. C'est pourquoi ils y ont planté les vignes qui nous servent aujourd'hui à élaborer notre vin Pago de Fuentecojo.

### 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 17 y 18°C. Ouvrir la bouteille une demi-heure avant de servir ou de décanter.**

### Notes de dégustation

Un vin élégant qui, à l'abri de la montagne qui le protège, présente des touches minérales particulières ; et un vieillissement tourné vers son lieu de naissance qui le rend structuré et puissant.

### Accords

Il accompagne les plats castillans et de gibier que les voyageurs mangeaient à l'abri de la fontaine de Fuentecojo.

### Informations techniques

Le Pago de Fuentecojo est élaboré à partir de raisins mûris dans la zone d'Olmedillo. Ces vignobles ont plus de 35 ans et produisent des grappes de raisin petites et lâches, ce qui signifie qu'elles ont une concentration optimale pour être élaborées avec beaucoup de soin à une température contrôlée de 23 °C, afin d'extraire toute la bonté des raisins au cours d'une longue macération et de préserver tout leur fruit. Il est ensuite vieilli en fûts de chêne américain et français pendant 14 mois. Le vin mûrit en bouteille pendant au moins six mois pour atteindre la rondeur et l'équilibre de ce vin.

## **Derniers Prix**

**OR**

2025 CINVE: Pago de Fuentecojo 2021

2024 Berliner Wine Trophy: Pago de Fuentecojo 2020

2024 Vinespaña: Pago de Fuentecojo 2020

**90 POINTS**

Guía Peñín 2025: Pago de Fuentecojo 2020

**ARGENT**

2024 Mundus Vini: Pago de Fuentecojo 2020