



A.O.C. Ribera del Duero

Condado de Oriza Tempranillo

Condado de Oriza Tempranillo est produit à partir de cépages Tempranillo (Tinta del País ou Tinto Fino) soigneusement sélectionnés sur des vignes cultivées sur des sols sablonneux et argileux à Ribera del Duero.

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 15°C et 16°C

Notes de dégustation

D'une robe éclatante, pourpre profond avec des teintes de violet. Au nez, il dégage une touche de fruits rouges mûrs, rappelant les groseilles, les mûres et les cerises, accompagnée de touches sucrées et florales. En bouche, le vin est très fruité avec des saveurs de cerise aigre, des tannins et une acidité bien intégrés et une fin en bouche fraîche et persistante.

Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées, les ragoûts et les pâtes bolognaises ou les plats à base de riz, comme la paella aux légumes.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné avant le processus de macération pré-fermentation de 2 jours. Le moût est ensuite fermenté à une température contrôlée d'environ 22°C pour assurer l'expression optimale du cépage, de sa couleur caractéristique et de ses tannins ronds. Avant d'être commercialisé, ce vin vieillit en bouteille.