

Torrederos – Reserva | Ribera del Duero DO Espagne – 2021

Vinification

Le vin subit une pré-fermentation à froid dans des cuves en acier inoxydable. Viennent ensuite la fermentation malolactique en fûts de bois, à 80% de chêne français et à 20% de chêne américain. Après la mise en bouteille, le vin est laissé dans la bouteille pendant 18 mois avant que les bouteilles ne soient commercialisées.

Dégustation

Arômes très complexes, au bouquet élégant, dus au vieillissement en bouteille. Des arômes balsamiques et épicés se dégagent, avec des nuances mentholées suivies de notes de tabac. Bouche ronde, puissante et longue avec un bel équilibre bois-tanin. Finalement, le goût du vinaigre balsamique réapparaît, créant un arrière-goût très agréable et frais.

Mets adaptées

Viande - rouge | Viande - grillades | Gibier

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Tempranillo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 16°C

