Wijnfiche

Torrederos - Reserva | Ribera del Duero DO
Espagne (CASTILLA Y LEON) — 2015

Domaine

Torrederos

Quatre familles de vignerons ont uni leurs forces en 1998 pour se lancer dans une nouvelle aventure : Bodega Torrederos a été fondée dans le village de Fuentelisendo dans l'une des meilleures régions viticoles d'Espagne, la Ribera del Duero. L'objectif était et est de produire nos propres vins de la plus haute qualité. Une attention particulière est portée à chaque détail, tant à la vigne qu'à la cave. Bodegas Torrederos possède 100 ha. propres vignobles, situés à une altitude de 850-900 mètres. Les vignobles sont entourés par la campagne espagnole traditionnelle, où des herbes telles que la camomille, le romarin et la lavande poussent sous les pins et les figuiers. Les raisins sont récoltés à la main et seuls les raisins les plus mûrs sont sélectionnés pour les vins rouges de la "tinta fina", le nom local du cépage tempranillo. Avec le plus grand soin et l'utilisation des derniers équipements, les raisins sont transportés vers les cuves. 25 cuves en inox assurent la fermentation du vin, puis l'élevage se déroule en fûts de chêne. Selon le type de vin, il est élevé un certain temps en bouteille. Pour le roble rouge, la maturation totale est d'au moins un an et pour le crianza d'au moins deux ans, dont au moins un an en fût.

Vinification

Le vin subit une pré-fermentation à froid en cuve inox. Elle est suivie d'une fermentation malolactique en fûts de bois, 80% de chêne français et 20% de chêne américain. Le vin est vieilli au moins 2 ans en fûts de chêne. Après la mise en bouteille, le vin repose en bouteille pendant 18 mois avant d'être mis sur le marché.

Dégustation

Un nez très complex, avec un bouquet élégant, dus au vieillissement en bouteille. Des arômes balsamiques et épicés ressortent, avec des nuances mentholées suivies de notes de tabac. Rond, puissant et long en bouche avec un bel équilibre entre le bois et les tanins. Enfin, le goût du balsamique réapparaît, créant un arrière-goût très agréable et frais.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier | Grillades

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Tempranillo (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 16° - 18°
Profil de goût: Complexe et généreux