

**Torrederos - Reserva | Ribera del Duero DO
Espagne (CASTILLA Y LEON) — 2019**

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.

Vinification

Le vin subit une préfermentation à froid en cuves inox. Ensuite, il effectue une fermentation malolactique en fûts de chêne, dont 80 % de chêne français et 20 % de chêne américain. Le vin vieillit ensuite pendant 14 mois en fûts de chêne. Après la mise en bouteille, il repose encore 18 mois en bouteille avant d'être commercialisé.

Dégustation

Arômes très complexes, avec un bouquet élégant développé grâce au vieillissement en bouteille. On remarque des notes balsamiques et épicées, accompagnées de nuances mentholées suivies de touches de tabac. En bouche, le vin est rond, puissant et long, avec un bel équilibre entre le bois et les tannins. En finale, la saveur balsamique réapparaît, offrant une très agréable et fraîche persistance.

Mets adaptées

Gibier | Grillades | Entrecôte - grillé | Viande d'agneau - grillée

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Tempranillo (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 16 - 18°C

Profil de goût: Complexe et généreux

