Wijnfiche

# Torrederos - Reserva | Ribera del Duero DO
# Espagne (CASTILLA Y LEON) — 2021

**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 macération préfermentaire à froid en cuves inox. Elle est suivie d'une fermentation malolactique en fûts, composés de 80 % de chêne français et 20 % de chêne américain. Le vin est ensuite élevé dans ces fûts pendant 15 mois. Après la mise en bouteille, il repose encore 18 mois en bouteille avant sa commercialisation.

**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**

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

