

DRINKS.

Bodegas Valduero Reserva Ribera del Duero DO 2016 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40925816
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Embouteilleur	Bodegas Valduero, Carretera de Aranda, s/n, 09443 Gumiel del Mercado, Burgos, Spanien
Marque	Valduero
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge grenat intense. Nez: bouquet de café et de tabac et de subtiles notes boisées. Bouche: forte et corsée, avec une structure tannique agréable.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Tempranillo
Etiquette	polychrome, graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf, agneau, gibier

Description

La Bodega Valduero est une entreprise familiale et a été l'un des premiers établissements vinicoles de l'AOC Ribera del Duero. Gregorio García Álvarez a fondé l'entreprise dans le petit village de Gumiel de Mercado, situé à 16 km au nord-est d'Aranda de Duero, au cœur de la Ribera del Duero, dans la province de Burgos. À l'époque de sa création, la région ne comptait qu'une demi-douzaine d'exploitations viticoles, largement inconnues malgré leur longue tradition viticole et l'excellente qualité de leurs vins. La fille du fondateur, Yolanda García Viadero, est agronome de formation. Elle découvre par elle-même la viticulture traditionnelle de la région et s'intéresse également au cépage Tinto Fino (Tempranillo). Elle décrit ce raisin comme "exceptionnel et unique en Espagne, avec un fort sens du terroir dans son caractère, donnant structure et acidité aux vins et les propulsant au niveau des meilleurs vins du monde". Le sol de la région est extrêmement pauvre, très sec et se compose principalement d'argile et de calcaire avec quelques parcelles de sable. Le paysage est constitué de basses collines, et est couvert de pins et de chênes verts et d'herbes sauvages (lavande, thym et romarin). La région est située à 840 m au-dessus du niveau de la mer, avec un climat continental, qui apporte des hivers rigoureux et des gelées jusqu'en mai. Les différences de température entre le jour et la nuit pendant les mois d'été sont très fortes, et ces conditions améliorent la qualité des raisins. Les conditions climatiques de la région sont idéales pour produire des vins de longévité et de grande puissance, car le cépage Tinto Fino mûrit lentement et maintient un équilibre exceptionnel entre le potentiel alcoolique et l'acidité pendant le cycle de croissance. Le Reserva est élaboré à 100% à partir de raisins Tinto Fino (Tempranillo). Il est vieilli pendant une période de 30 mois dans des fûts de chêne de différentes origines.