

DRINKS.

Dominio Romano RDR Tinto Fino 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704105
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Valladoid
Embouteilleur	Dominio Romano, 47319 Rabano, Spain
Marque	Dominio Romano
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Acide et tannique avec des baies noires, des cerises, du vinaigre balsamique et des notes acides.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tinto Fino (Tempranillo)
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température	



de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	veau et bœuf, agneau, gibier

Description

Déjà les Grecs et les Romains ont cultivé le vin dans les climats chauds de la Méditerranée, constituant ainsi les bases importantes pour l'industrie viticole actuelle. Certaines des techniques inventées à l'époque sont encore utilisées aujourd'hui, et les mêmes terroirs qui ont permis à d'excellents raisins de mûrir il y a des milliers d'années sont toujours utilisés. En s'inspirant des premiers viticulteurs espagnols, la famille Cuisine a lancé le projet "Dominio Romano" en 2005. La cave est située dans une vallée latérale de la Ribera del Duero, à Castille-et-León. Les vieilles vignes du cépage Tino Fino sont cultivées en gobelets: il s'agit du système de culture le plus ancien et le plus naturel, selon lequel les vignes poussent en buissons. Si les viticulteurs n'ont pas besoin de fils ou de supports, les rendements sont également assez faibles. De plus, comme aucune machine ne peut être utilisée pour la récolte, la formation en gobelets n'est utilisée que pour la production de vins de qualité dans les régions chaudes. Dans la Ribera del Duero, l'année est marquée par de faibles précipitations et des températures contrastées: les journées chaudes et les nuits fraîches durant l'été sont suivies par des mois hivernaux froids et venteux. Les raisins du cépage Tinto Fino se sont parfaitement adaptés à ces conditions. Le Tinto Fino est utilisé comme synonyme du Tempranillo, mais il s'agit en réalité d'un clone du cépage Tempranillo, qui est originaire de la région viticole depuis longtemps.

Le vin rouge RDR est un hommage au cépage Tinto Fino et à son origine particulière dans la vallée de la rivière Duratón, qui traverse le petit village de Rabano. Les raisins proviennent d'un vignoble particulièrement ancien, dont les vignes ont un âge moyen de 80 ans et certaines ont même jusqu'à 150 ans (!). Sur les sols sableux-graveleux, les vignes aux rendements très faibles produisent des baies remarquablement petites et concentrées. Les raisins, sélectionnés à la main, sont ensuite macérés à froid selon un procédé qui a été progressivement perfectionné. Ce processus permet aux peaux de raisins de libérer le plus de colorants et d'arômes possibles, mais moins de tanins. Le vin mûrit ensuite pendant 13 mois dans des fûts français de 400 litres chacun. Avant la mise en bouteille, le vin rouge n'est que très légèrement filtré et n'est en aucun cas stabilisé. Il est recommandé de décanter le RDR Tinto Fino une heure avant de le boire.