

BODEGAS OLLARA

DO RIBERA del DUERO

Espagne

ALTOS del VALDOSO

ROBLE

Rouge

Culture raisonnée

Après des années en quête d'un vignoble ayant les caractéristiques de sol, altitude, âge, en Ribera del Duero, Bodegas Ollara a créé ces vignobles dans la partie la plus élevée du plateau Castillan, dans les alentours du petit village de Castillejo. Ils ont réussi à allier la haute concentration des arômes fruités typiques de Ribera del Duero, à une fraîcheur et finesse rehaussées et possibles seulement à partir d'une certaine altitude, où les variations de température sont encore plus accentuées.



100% Tempranillo



14%



750 ml



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage, épamprage.
Vendange manuelle.
Rendement : 55 hl/ha
Sols : argilo-calcaires
Age vignes : 30 ans



Une fermentation contrôlée est réalisée puis le vin subi une macération et une fermentation d'une durée de 11 jours, avec conversion malolactique en cuve.



Élevage 5 mois en fûts de chêne Américain et en fûts de chêne Français. Barriques de 225 litres, de 2 à 3 ans moyennement chauffées. Puis vieilli en bouteille pendant 4 mois minimum avant commercialisation.



Couleur :
Rouge pourpre vif.

Au nez :
Nez intensément fruité avec des nuances d'herbes aromatiques, ce vin montre son caractère jeune.

En bouche :
Bouche raffinée avec des arômes profonds de mûre soutenus par une légère touche boisée.
Finale très fraîche et élégante.

Accords mets & vin :
Parfait avec des plats assaisonnés à base de pâtes, de riz et de légumes, ainsi que des viandes blanches frites ou rôties.

Taux de sucre : 3.8 g/L



Servir entre 17°C et 19°C.



Garde 2 - 4 ans

