

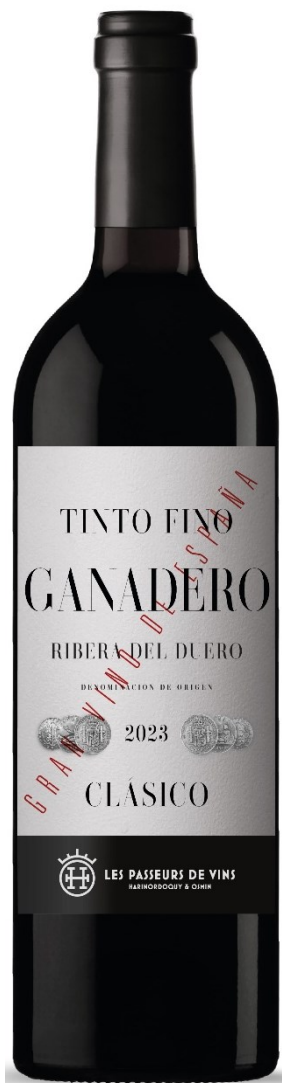
GANADERO

DOC RIBERA DEL DUERO

ESPAGNE



LES PASSEURS DE VINS
HARINORDOQUY & OSMIN



PROFIL :

La Ribera del Duero est l'un des terroirs les plus prestigieux d'Espagne. Le vignoble, situé dans la « Haute Vallée du Douro (Douro) », se partage entre les 4 provinces de la région de Castilla-Y-Léon : Burgos, Valladolid, Soria et Ségovie. Le cépage Tempranillo, nommé localement Cencibel ou Tinto Fino règne en maître. Dans ce vin rouge, nous avons choisi un assemblage de raisins vinifiés en cuve, en macération courte ou carbonique, afin de proposer un profil fruité, original et actuel, privilégiant la « buvabilité » au style typique, puissant et souvent boisé, de la Ribera del Duero. Le résultat est gourmand, solaire mais sans lourdeur ce qui rend ce vin rouge très polyvalent.

VITICULTURE :

- Cépage : Tempranillo
- Climat : Climat méditerranéen avec un important caractère continental.
- Terroir : sols alluviaux pierreux avec des graviers, des sables et de nombreux blocs. Le sous-sol est composé d'argile sous une couche de graviers calcaires. Ces sols et sous-sols sont excellents pour la concentration des saveurs et des arômes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les raisins sont récoltés mécaniquement, la nuit afin de préserver tout le potentiel aromatique des grappes. Dans les minutes qui suivent la vendange, 25% des fruits sont mis en cuve inox pour une fermentation en grappes entières. Le reste est égrappé avant de subir une macération à froid à 10°C pendant plusieurs jours. La fermentation alcoolique dure 6 à 8 jours à des températures basses, inférieures à 20°C. Après une macération de 10 à 12 jours, le vin est saigné. Après la fermentation alcoolique, nous maintenons le contact avec les lies fines pour obtenir une plus grande complexité tout en permettant une fermentation malolactique naturelle.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un vin rouge pourpre profond, avec les reflets violets de la jeunesse. Un nez aux arômes de fraises et de mûres avec de légères touches de violettes. Ganadero est un excellent moyen de se familiariser avec les arômes séduisants du Tempranillo. La bouche équilibrée confirme la pureté vibrante du fruit qui est protégé par des tanins doux. La finale rappelle les fraises et les cerises juteuses.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 15 °C
- Potentiel de garde : 5 années
- Accords mets & vins : paëlla, currys, pâtes napolitaines ou pizzas, viandes grillées au barbecue et la plupart des fromages



EAN : 3760201503997
Poids : 1,31 kg
NOMACORC
Dim : 300 x 70 ø mm



EAN : 23760201503991
Dim : 220 x 155 x 320 mm
Orientation bt : ↑
Poids : 8 kg