



D.O. Ribera del Duero Altos de Tamaron Rouge

Le vin rouge Altos de Tamaron est produit à partir du cépage Tinta del País ou Tempranillo, soigneusement sélectionné sur des vignes cultivées sur les sols sablonneux et argileux des limites d'Olmedillo de Roa (Burgos).

📍 Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés. Aucun vin blanc n'est encore inclus dans l'A.O.C., mais cela ne saurait tarder. La région est caractérisée par un terrain largement plat et rocailloux.

VARIETY
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15°C et 16°C

📄 Notes de dégustation

Rouge cerise profond avec des tons violets. Au nez, il présente des arômes de mûres arrivées à maturité et de réglisse. Son goût est soyeux et fruité avec une persistance assez forte.

♥ Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées, les ragoûts et les pâtes à la sauce tomate.

📘 Informations techniques

Le raisin est rigoureusement sélectionné et fermenté à une température contrôlée (22°C) pour assurer l'obtention d'un potentiel aromatique optimal. Il est au préalable soumis à un processus de macération pré-fermentative de 2 jours. De cette manière, le vin développe sa couleur caractéristique et des tannins polis. Avant d'être commercialisées, les bouteilles vieillissent dans notre cave pendant 4 mois.

D.O. Ribera del Duero Altos de Tamaron Roble

Le Altos de Tamarón Roble est produit à partir de raisins Tinta del País ou Tempranillo, soigneusement sélectionnés sur des vignes cultivées sur des sols graveleux et argileux aux environs d'Olmedillo de Roa (Burgos).



📍 Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés. Aucun vin blanc n'est encore inclus dans l'A.O.C., mais cela ne saurait tarder. La région est caractérisée par un terrain largement plat et rocailleux.

VARIETY
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 16°C et 17°C

📄 Notes de dégustation

Robe rouge cerise intense avec des teintes violettes. Prune fraîche riche, cerise et baies sur son nez avec une note de chêne grillé raffiné, réminiscence de café et de chocolat. Son palais est large, avec un fruité expressif, une touche de vanille, des tannins doux et une fin en bouche agréable et persistante.

❤️ Accords

Idéal avec des côtelettes d'agneau, du pâté et du gibier.

📘 Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et récoltés à la main. Après une macération de 2 jours, le moût est fermenté à une température contrôlée (24°C) pour obtenir un potentiel aromatique maximal. Le vin vieillit pendant 3 mois dans des fûts en chêne américain avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent dans notre cave pendant 6 mois.

🏆 Derniers Prix

OR

2018 Asia Wein Trophy: Altos de Tamaron Roble 2017

ARGENT

2020 Sakura Awards: Altos de Tamaron Roble 2018

2019 Japan Wine Challenge: Altos de Tamaron Roble 2018

2018 Concurso Mundial del Tempranillo: Altos de Tamaron Roble 2017

BRONZE

2016 Japan Wine Challenge: Altos de Tamaron Roble 2017



D.O. Ribera del Duero Altos de Tamaron Reserva

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo (également connus sous le nom de Tinto del País ou Tinta Fina) sont sélectionnés pour produire ce vin. Les grains proviennent de vignes vieilles de 40 ans, chaque cep ne produisant que 4 ou 5 petites grappes isolées.

📍 Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés. Aucun vin blanc n'est encore inclus dans l'A.O.C., mais cela ne saurait tarder. La région est caractérisée par un terrain largement plat et rocailleux.

VARIETY
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 16°C et 17°C. Nous vous recommandons d'ouvrir la bouteille une demi-heure avant de servir le vin.

📄 Notes de dégustation

Robe de couleur rouge cerise profond avec des nuances de brun. Ce vin dégage des arômes élégants et puissants. Le palais est complexe, puissant et enveloppé. Parfaitement intégré.

❤️ Accords

Un vin ample qui accompagne parfaitement tous les types de viandes rouges, le gibier, les ragoûts ou les fromages.

📘 Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et récoltés à la main, avant d'être soumis à une macération à froid puis fermentés à une température contrôlée (26°C-28°C) pour assurer le développement optimal du potentiel aromatique. Après la fermentation, a lieu une macération post-fermentation de 10 jours. Le vin passe ensuite 24 mois dans des fûts en chêne américain et français avant d'être mis en bouteille. Les bouteilles vieillissent par la suite dans nos caves pendant 12 mois pour garantir l'obtention d'un vin parfaitement structuré et harmonieux.

 **Derniers Prix**

91 POINTS

2019 James Suckling: Altos de Tamaron Reserva 2015

OR

2020 Mundus Vini: Altos de Tamaron Reserva 2015

2019 Berliner Wein Trophy: Altos de Tamaron Reserva 2015

2019 Gilbert & Gaillard International Challenge: Altos de Tamaron Reserva 2014

2018 AWC Vienna: Altos de Tamaron Reserva 2014



D.O. Ribera del Duero

Altos de Tamaron Gran Reserva

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo (également connus sous le nom de Tinto del País ou Tinta Fina) sont sélectionnés pour produire ce vin des environs d'Olmedillo de Roa. Les grains proviennent de vignes vieilles de 40 ans, chaque cep ne produisant que 4 ou 5 petites grappes isolées.

📍 Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés. Aucun vin blanc n'est encore inclus dans l'A.O.C., mais cela ne saurait tarder. La région est caractérisée par un terrain largement plat et rocailleux.

VARIETY
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 17°C et 18°C. Il est recommandé d'attendre ou de laisser décanter ce vin une demi-heure avant de le servir.

📄 Notes de dégustation

Robe de couleur rouge cerise profond avec une pointe d'ocre. Ce vin dégage des arômes élégants et puissants de poivre noir, d'épices douces et de prunes mûres. Le palais est équilibré et harmonieux.

❤️ Accords

Un vin complexe qui accompagne parfaitement tous les types de viande rouge, le gibier, les ragoûts ou les fromages

📄 Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et récoltés, avant d'être soumis à une fermentation à une température contrôlée (26°C-28°C) pour assurer le développement optimal du potentiel aromatique du cépage, avant d'être soumis à une macération de 10 jours. Ceci permet au vin d'acquies sa couleur caractéristique et ses tannins polis. Le vin passe ensuite 24 mois dans des fûts en chêne américain et français avant d'être mis en bouteille. Les bouteilles vieillissent par la suite dans nos caves pendant 3 ans pour garantir l'obtention d'un vin parfaitement structuré et harmonieux.

🏆 Derniers Prix

OR
2018 AWC Vienna: Altos de Tamaron Gran Reserva 2011