



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'acquérir 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