



## D.O. Ribera del Duero Altos de Tamarón 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 rocaillieux.

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 Tamarón Reserva 2015

### **OR**

2020 Mundus Vini: Altos de Tamarón Reserva 2015

2020 Berliner Wein Trophy: Altos de Tamarón Reserva 2015

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

2018 AWC Vienna: Altos de Tamarón Reserva 2014