Dominio Romano

Ribera del Duero AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



DOMINIO ROMANO

Appellation

Ribera del Duero DO

Pays

Espagne

Culture

Biologique Certifiée

Nature du sol

Argilo-sableux

Cépage

Tempranillo

Contenance

75 cl

Bouchon

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Dominio Romano

Ribera del Duero AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



CAMINO 2020

Camino 2020 concentre toute l'attention et le savoir-faire du domaine. C'est un superbe jus, précis, sur le fruit, avec un côté cassis et cerise et toute la fraîcheur et la noblesse d'un Tempranillo.
L'élevage discret en barrique de plusieurs vins pendant un an préserve l'éclat du fruit et sa scintillance. C'est un vin gourmand, de plaisir immédiat, totalement irrésistible.

Vignoble

Âgé de 15 à 30 ans

Vinification

8 jours de macération pelliculaire à froid

Levures indigènes

Filtration minime

Elevage

12 mois de barrique de 400 litres de 2ème et 3ème passage

Maturité

A déguster de nos jours à 2027

Accord mets / vin

Rôti de porc aux pruneaux, filet de poulet au chorizo

Service

16°C

Degré alcoolique

14.5% vol

Dominio Romano

Ribera del Duero AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



ROMANO 2017

Romano 2017 offre un superbe équilibre. Ses notes de graphite, de fruit noirs et de fusain se combinent à une belle fraîcheur, illustrant le Tempranillo dans toute sa splendeur. Ce registre de cassis se retrouve en bouche, dans un profil de parfaite maturité, avec une trame qui séduit par son étoffe, son charnu, un jus de grande dimension tannique, d'une race surprenante. On monte largement en gamme.

Vignoble

Agé de + de 30 ans

Vinification

8 jours de macération pelliculaire à froid

Levures indigènes

Filtration minime

Elevage

13 mois de barrique de 400 litres de 2è et 3è passage

Maturité

A déguster de nos jours à 2030

Accord mets / vin

Tajines de boeuf aux olives, navarin d'agneau

Service

16°C

Degré alcoolique

15% vol

Dominio Romano

Ribera del Duero AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



RDR 2018

RDR réalise une prouesse, offrant une cuvée intense, modèle de fraîcheur et de concentration. Ce rouge issu de vieilles vignes (80 à 150 ans) de la parcelle Viña Lucio, sur sable blanc avec une couche de gravier, est élevé en barriques et livre un fruit large, concentré et extrêmement nuancé, sans doute l'un des grands de sa catégorie. Dans un style sophistiqué et noble, ce rouge déroule une aromatique tendre et fruitée, qui ravira les amateurs de grands Ribera del Duero!

Vignoble

Agé de + de 80 ans et jusqu'à 150 ans

Vinification

15 jours de macération pelliculaire à froid

Levures indigènes

Filtration minime

Elevage

13 mois de barrique de 400 litres de 2è et 3è passage

Maturité

A déguster de nos jours à 2036

Accord mets / vin

Carré d'agneau ou petit gigot d'agneau de lait des Pyrénées

Service

16°C

Aveine/Carafe: 2 heures

Degré alcoolique

14.5 % vol