



2010 Spiga

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ortega Fournier

Un Ribera de Natalia Ortega, plein de force et d'élégance

Description:

Chapeau bas pour cette merveille digne d'un livre d'images sur la Ribera, que José Manuel Ortega Fournier a créée ! Les raisins de tempranillo récoltés au cœur de la Ribera proviennent de vignes âgées, plantées dans les années 50, et au rendement limité. La maturation, principalement en barriques de chêne français, dure 20 mois.

Note de dégustation:

Pourpre profond, rubis au centre. Liqueur de prunes et myrtilles bien mûres dans le nez souligné par le fruit, viennent ensuite des parfums de gâteau aux amandes, de café et de prunes séchées. Palais juteux et velouté, avec des tannins tendres et une belle douceur, les saveurs de petits fruits rouges et noirs bien mûrs s'accompagnent d'une agréable note toastée de barrique, bel équilibre et réserves jusque dans la finale délicatement crémeuse. Un Ribera de Jos Manuel Ortega, plein de force et d'élégance.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Bodegas y Vinedos O. Fournier
Notation(s):	Parker 91/100, Guía Peñín 91/100
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0415810

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Spiga

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Ortega Fournier

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 91/100, Guía Peñín 91/100
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanner.