



2022 Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO, Bodegas Yllera

Du cœur de la Ribera del Duero

Description:

Les raisins de cette cuvée proviennent de vignes âgées de 15 à 50 ans. Ils sont vendangés à la main et sélectionnés aussi bien dans le vignoble que dans la cave. L'élevage dure 10 mois dans des amphores de 225 et 500 litres et des barriques. Le Doble o Nada Tinto est beaucoup de vin pour peu d'argent et un must pour tous les fans de Ribera !

Note de dégustation:

Rouge pourpre brillant aux reflets violets. Bouquet aux intenses notes de baies noires sauvages, d'argousier, de gelée de groseilles et de sureau, sur de jolies nuances toastées de cacao amer et de bois de cèdre, puis de réglisse, de noix confites, de pastilles d'eucalyptus et de tabac à pipe. La douceur inimitable du tempranillo agrément le palais puissant et compact, petits fruits noirs et grenade dans le milieu de bouche dynamique. Vif et dansant, raffiné et d'une remarquable diversité aromatique, avec tannins bien fondus et une acidité en filigrane jusque dans la finale persistante et fruitée.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

Espagne

Région:

Ribera del Duero

Producteur:

Yllera

Notation(s):

Score 18/20

Elevage:

10 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

86.86% Tempranillo, 11.73% Cabernet Sauvignon, 1.41% Merlot

Référence:

1251922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO
Bodegas Yllera

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	86.86% Tempranillo, 11.73% Cabernet Sauvignon, 1.41% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.