

DRINKS.

Rolland & Galarreta Ribera del Duero 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407833
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero
Embouteilleur	Rolland & Galarreta, Dato 38, 01005 Vitoria, Spain
Marque	Rolland & Galarreta
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	10 mois
Dégustation	Concentré, profond et charnu avec des notes de mûres, de cerises noires, de vanille, de bois, de tabac, de cuir, de cannelle et de lavande.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 85% de Tempranillo et 15% de Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges, gibier
----------------	---

Description

Michel Rolland est considéré comme un œnologue français de renom, qui travaille comme consultant pour plus de 100 exploitations viticoles dans 13 pays différents. Sa vie et son travail sont centrés sur Bordeaux, mais il n'a pas pu échapper trop longtemps au charme des vins espagnols. Pour le projet "France meets Spain", il s'est associé à l'entrepreneur viticole espagnol Javier Galaretta, afin de produire des vins dans l'incomparable "style Rolland" dans certaines des régions viticoles les plus réputées d'Espagne, à savoir Rueda, La Rioja et Ribera del Duero. La région viticole de Ribera del Duero s'étend des deux côtés du fleuve Duero, sur le plateau central de Castille. Les vignobles sont principalement plantés avec la variété de vin rouge Tempranillo. Pour leur vin commun, Rolland et Galarreta ont sélectionné des sites avec des vignes âgées en moyenne de 35 ans, poussant sur des sols pierreux et riches en calcaire appartenant à la Bodega Valtravieso. La macération des peaux de raisin, la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se déroulent toutes en fûts de chêne. Ensuite, le vin vieillit dans des barriques en bois français pendant dix mois, avant d'être mis en bouteille sans être filtré. La cuvée de vin rouge devrait être consommée d'ici à 2030.