

DRINKS.

Ribas Rosat VdT 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40818523
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Majorque
Embouteilleur	Bodega Ribas, Carrer de Muntanya, 2, 07330 Consell, Mallorca, Spain
Marque	Ribas
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Rafraîchissant, fruité et doux avec des notes de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, ...) et d'agrumes.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à partir de 60% de Manto Negro, 20% de Gargollassa et 20% de Callet
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Caractéristiques	Notes
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, Apéro, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes

Description

La cave Ribas est gérée par Maria Antonia Oliver-Ribas, Xavier Servera Ribas et Araceli Servera Ribas. La production de vin a commencé dès 1711, dans un manoir classé de la municipalité de Consell, situé dans la plaine de Majorque. Au fil des décennies, les produits de Ribas ont acquis une reconnaissance de plus en plus grande. L'entreprise familiale a contribué à la préservation des cépages locaux, tels que le Prensal et le Manto Negro - aujourd'hui, ces vignes sont âgées en moyenne de 60 ans! L'entreprise a également planté quelques cépages internationaux, qui ont maintenant environ 25 ans. Le domaine de 40 ha est situé à une altitude de 155 m au-dessus du niveau de la mer et est composé de sols perméables de pierre et de gravier. Actuellement, l'équipe se convertit à la viticulture biologique. Le Ribas Rosat 2023 est un assemblage de Manto Negro, Gargollassa et Callet - tous des cépages typiques de Majorque que l'on ne trouve que dans les îles Baléares. Le cépage Gargollassa avait presque complètement disparu au début du millénaire. Des viticulteurs individuels, comme la bodega Ribas, ont pris les choses en main à temps et grâce à eux, les surfaces de culture de la plupart des variétés indigènes augmentent à nouveau aujourd'hui. Les raisins, récoltés à la main et sélectionnés selon des critères stricts, sont délicatement pressés dans la bodega et fermentent dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 30 jours. Le vin est ensuite mis en bouteille sans autre forme de vieillissement. Le jeune rosé a une couleur très claire, qui n'est pas seulement due à la méthode de production, mais aussi aux raisins - en général, les vins rouges des variétés Manto Negro, Callet et Gargollassa sont de couleur très claire. Le Ribas Rosat se marie bien avec les feuilletés apéritifs, les pâtes, les plats de riz, les sushis, les soupes méditerranéennes et les spécialités majorquines.