

DRINKS.

Bodega Ribas Sió Negre VdT 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40818620
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Majorque
Embouteilleur	Bodega Ribas, Carrer de Muntanya, 2, 07330 Consell, Mallorca, Spain
Marque	Ribas
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Les arômes dominants de baies sombres, de cerises, de bois de chêne et de vanille apparaissent sur un arrière-fond épicé-terreux, minéral et balsamique.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 55% de Manto Negro, 20% de Cabernet Sauvignon, 15% de Syrah et 10% de Merlot
Etiquette	minimaliste
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges

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 Sió Negro 2020 est un assemblage de Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot. Le cépage autochtone Manto Negro a une surface de culture limitée à environ 200 hectares et est très demandé en Espagne. Les vins se caractérisent par leur couleur claire et leurs notes de fruits rouges. Ils sont souvent mélangés à d'autres cépages, comme c'est le cas du Sió Negro. Alors que les raisins Manto Negro apportent des arômes fruités et subtilement minéraux, les autres raisins apportent de la structure, des tanins doux et des nuances de couleur rouge cerise. Les raisins, récoltés à la main et sélectionnés selon des critères stricts, sont macérés dans la bodega et fermentés à des températures modérées. Ils sont ensuite affinés pendant douze mois dans deux types de fûts différents: d'une part, il s'agit de fûts de chêne français neufs, et d'autre part, de fûts qui étaient auparavant remplis de vin maison. Le Sió Negro se marie bien avec les grillades, les rôtis, le jambon ibérique, le ragoût ou le fromage affiné.