

DRINKS.

Bodega Ribas Ribas Negre VdT 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408187
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	Goût équilibré avec des notes fruitées dominantes (baies des bois, framboises, ...), des tanins doux, du bois de chêne, du tabac, du cuir et de la vanille. Des notes minérales, épicées et balsamiques apparaissent en arrière-plan.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 50% de Manto Negro, 25% de Cabernet Sauvignon, 15% de Syrah et 10% de Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	légumes, agneau, 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 millésime Ribas Negro 2017 est un assemblage de Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot. Le cépage autochtone Manto Negro a une surface de culture limitée d'environ 200 ha 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 Ribas Negro. Alors que les raisins Manto Negro apportent des arômes fruités et subtilement minéraux, les autres cépages amènent des tanins doux et des nuances de couleur rouge cerise. Les raisins, récoltés à la main et sélectionnés selon des critères stricts, sont délicatement pressés dans la bodega, puis fermentent lentement à des températures modérées. Ils sont ensuite affinés pendant dix mois dans des barriques de recharge. Le Ribas Negro se marie bien avec les plats méditerranéens ou majorquins, les aubergines, les champignons et l'agneau.