DRINKS.

Dominio Romano RDR Tinto Fino 2015 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408505
Alcool	14.4%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Valladolid
Embouteilleur	Dominio Romano, 47319 Rabano, Spain
Marque	Dominio Romano
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	13 mois
Dégustation	Acide et tannique avec des baies noires, de cerises, du balsamique et des notes acidulées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tinto Fino (Tempranillo)
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2015
En accord avec	gibier

Description

Déjà les Grecs et les Romains ont cultivé le vin dans les climats chauds de la Méditerranée, constituant ainsi les bases importantes pour l'industrie viticole actuelle. Certaines des techniques inventées à l'époque sont encore utilisées aujourd'hui, et les mêmes terroirs qui ont permis à d'excellents raisins de mûrir il y a des milliers d'années sont toujours utilisés. En s’inspirant des premiers viticulteurs espagnols, la famille Cuisine a lancé le projet "Dominio Romano" en 2005. La cave est située dans une vallée latérale de la Ribera del Duero, à Castille-et-León. Les vieilles vignes du cépage Tino Fino sont cultivées en gobelets: il s’agit du système de culture le plus ancien et le plus naturel, selon lequel les vignes poussent en buissons. Si les viticulteurs n'ont pas besoin de fils ou de supports, les rendements sont également assez faibles. De plus, comme aucune machine ne peut être utilisée pour la récolte, la formation en gobelets n'est utilisée que pour la production de vins de qualité dans les régions chaudes. Dans la Ribero del Duero, l'année est marquée par de faibles précipitations et des températures contrastées: les journées chaudes et les nuits fraîches durant l'été sont suivies par des mois hivernaux froids et venteux. Les raisins du cépage Tinto Fino se sont parfaitement adaptés à ces conditions. Le Tinto Fino est utilisé comme synonyme du Tempranillo, mais il s'agit en réalité d'un clone du cépage Tempranillo, qui est originaire de la région viticole depuis longtemps.
Le RDR Tinto Fino est un hommage au cépage Tinto Fino et à son origine particulière dans la vallée de la rivière Duratón, qui traverse le petit village de Rabano. Les raisins proviennent d'un vignoble particulièrement ancien, dont les vignes ont un âge moyen de 80 ans (!), certaines ayant même jusqu'à 150 ans. Sur les sols sableux et graveleux, les vignes produisent des baies remarquablement petites et concentrées, avec des rendements très faibles. Les raisins sélectionnés manuellement sont ensuite macérés à froid selon une méthode qui a été perfectionnée étape par étape. Ce processus permet aux peaux de raisins de libérer le plus de colorants et d'arômes possibles, mais moins de tanins. Enfin, le vin vieillit pendant 13 mois dans des fûts français d'une capacité de 400 litres chacun. Avant la mise en bouteille, le vin rouge n'est que très légèrement filtré et n'est en aucun cas stabilisé. Il est recommandé de décanter le RDR Tinto Fino une heure avant de le boire.