



RIBERA DEL DUERO

Le RIBERA DEL DUERO est issu d'une parcelle unique de vieilles vignes de Tempranillo située sur un coteau remarquablement exposé de La Horra à une altitude de 823 m.

Ce splendide terroir est l'une des perles de l'appellation.

Viticulture biologique. Non certifiée.

Âge moyen des vignes : 60 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en cuves, cuvaïson 30 jours

Élevage en barriques neuves

Millésime 2017

100% Tempranillo (Tinto fino)

Production : 1800 bouteilles numérotées

Robe pourpre, presque noire. Le nez offre un bouquet explosif de fruits rouges : cerise noire, fraise des bois, framboise.

La bouche est sensuelle, dense et veloutée. On y retrouve les arômes du nez pour un final magistral .

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue / Winemaker

1, Roÿ F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com