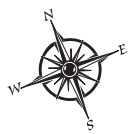




RIBERA DEL DUERO CRIANZA



Mathilde Chapoutier
sélection

Révéle par Mathilde Chapoutier Sélection.
Revealed by Mathilde Chapoutier Sélection.



LE CÉPAGE
100 % Tempranillo.

GRAPE VARIETY
100% Tempranillo.



LE SOL
Le vignoble se situe sur d'anciennes terrasses d'altitude (850-900m au-dessus du niveau de la mer). Sol profond, argilo-calcaire voire marno-calcaire.

SOIL
The vineyards are planted on old terraces lying at altitude (850-900m above sea level). Deep clay-limestone and even marly-limestone soil.



LE CLIMAT
Climat méditerranéen à tendance continentale qui se caractérise par des hivers rugueux et des étés chauds et secs, marqués par des amplitudes de températures diurnes/nocturnes très importantes.

CLIMATE
Mediterranean climate, tending to continental, characterized by harsh winters and hot, dry summers with a significant variation between day and night-time temperatures



LES VENDANGES
Les vendanges se font manuellement en caquettes de 20 kg.

HARVEST
Harvesting is carried out by hand and transported in crates of 20kg.



LA VINIFICATION
La vinification est faite en cuve béton avec macération pré-fermentaire à froid. Cuvaison longue de 4 à 6 semaines.

VINIFICATION
Vinification takes place in concrete tanks with cold pre-fermentation maceration. The wine spends a long 4-6 weeks in vat.



L'ÉLEVAGE
Le vin est élevé en barriques de chêne français pendant 12 mois, puis en cuve béton.

MATURING
The wine is aged in oak barrels for 12 months, followed by concrete tanks.



LA DÉGUSTATION
ROBE : rouge rubis très sombre et très dense aux reflets violets.
NEZ : arômes intenses de fruits noirs (mûre, cassis), entremêlés d'arômes épicés de thym et de moka.
BOUCHE : très concentrée, marquée par beaucoup de rondeur avec un fruit juteux et des arômes épicés de réglisse et de cannelle. Trame tanique veloutée, finale fruitée et boisée marquée par des arômes de baies noires (cassis) et de vanille.
ACCORDS : s'accorde parfaitement avec l'agneau de lait rôti (cordero lechal) et l'entrecôte grillée sauce au poivre.
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 - 18 °C.
CONSEIL DU SOMMELIER : carafier si possible une à deux heures avant le service.

TASTING
COLOUR: very dark and very dense ruby red with purple tints.
NOSE: intense black fruit aromas (blackberry, blackcurrant), laced with spicy aromas of thyme and mocha.
PALATE: very concentrated with remarkable roundness, juicy fruit and spicy aromas of liquorice and cinnamon. Velvety tannic weave and a fruity, oaky finish with aromas of dark berries (blackcurrant) and vanilla.
FOOD PAIRING: Pairs perfectly with roast suckling lamb (cordero lechal) and grilled entrecôte with a pepper sauce.
SERVING TEMPERATURE: 17-18°C.
SOMMELIER'S RECOMMENDATION: decant one to two hours before serving.



LA GARDE
De 10 à 15 ans.

MATURE FROM
10-15 years.

RIBERA
DEL DUERO



ES-ECO-016-CL
AGRICULTURA UE
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ORGANIC WINE