



DOMINIO ROMANO CAMINO ROMANO - 2022

DO Ribera del Duero | Rouge biologique

Le Dominio Romano Camino Romano 2022 est un Tempranillo (Tinto Fino) issu de l'agriculture biologique, DO Ribera del Duero, Espagne, provenant de vignes de 15 à 30 ans sur des sols rigoureusement sélectionnés par la propriété. Certifié bio, vegan. À 14 % volume, il livre un fruit mûr généreux et des tanins souples avec une structure boisée légère, un Ribera direct et satisfaisant, sans besoin de cave. VINIFICATION: macération préfermentaire à froid 7 jours, puis fermentation alcoolique 12 jours en cuve inox à 24 °C (macération totale : 18 jours). Élevage 8 mois en fûts de 400 L chêne français et hongrois, 2e et 3e remplissage, légère empreinte boisée sans masquer le fruit. 14 % volume Certifié bio, vegan. ACCORD METS : le Tempranillo Ribera del Duero à ce niveau a une vocation naturelle, la viande et le feu. Servir avec un chuletón de buey (côte de bœuf basque affinée) ou des côtelettes d'agneau au charbon de bois. En alternative : un cochon de lait castillan rôti, ou un plateau de charcuterie ibérique pour ouvrir la bouteille. Les tanins souples et le fruit noir mûr absorbent l'intensité crue comme la richesse grasse sans broncher. Décanter 20 minutes avant le service. Servir à 15-17 °C ; légère décantation recommandée. Excellent avec viandes grillées, légumes rôtis ou barbecue.

Tasting notes

Color

Robe rouge-violet profond, dense et brillante.

Aroma

Un nez intense et fruité, sur des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs — fraise, myrtille, mûre — avec une discrète touche herbacée et terreuse.

Taste

Bouche juteuse et directe, avec des tanins souples et une acidité vive qui tire le vin vers la fraîcheur.

Finish

Finale fraîche et nette, de longueur moyenne, sur les fruits rouges et une touche de poivre. Les tanins restent souples jusqu'en finale.

DOMINIO ROMANO Fondé en 2005 par la famille Cusiné, les mêmes viticulteurs qui conduisent Parés Baltà dans le Penedès, Dominio Romano est né de la passion pour les grands terroirs de Ribera del Duero. Son nom rend hommage aux Romains qui introduisirent la culture de la vigne dans la région il y a plus de deux mille ans. L'œnologue Jordi Fernández, fort d'une expérience au Priorat et en Catalogne, conduit la vinification avec une philosophie de non-intervention : agriculture biologique certifiée depuis 2011, faibles doses de soufre, absence de produits œnologiques additifs. Les vignes, conduites en gobelet selon la tradition locale, sont cultivées en sec, dans les terroirs de Rábano, province de Valladolid. Dominio Romano compte parmi les pionniers du vin naturel sans sulfites ajoutés à Ribera del Duero.