



DOMINIO ROMANO TINTO FINO

2015 | D.O Ribera del Duero

Fabriqué à partir de raisins 100% Tinto Fino formés de vignes de brousse âgées de 30 ans, cultivées selon des méthodes biodynamiques et biologiques durables, sans produits chimiques, non irriguées et sans aucun support en fil de fer. Vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français et produit en quantités limitées. Ce vin a été mis en bouteille sans stabilisation et avec un minimum de filtration ; des sédiments naturels peuvent être contenus dans la bouteille. La Ribera del Duero est une région aux sols riches et aux conditions climatiques extrêmes, avec de faibles précipitations tout au long de l'année et des températures allant de -20°C à 35°C, idéales pour la culture de la vigne.

Tasting notes

Color

Rouge profond.

Aroma

Arômes intenses de confiture de fruits rouges et de caramel.

Taste

Bien équilibré, avec de nombreux arômes à base de fruits rouges mûrs et des tannins doux. Entreposé en conditions optimales, ce vin évoluera positivement au cours des 8 prochaines années.

Finish

La finale a une longueur impressionnante.