

BODEGA VIÑA MAMBRILLA – APPELLATION D'ORIGINE "RIBERA DEL DUERO"

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "ALIDIS RESERVA"



Appellation d'origine: Ribera del Duero

Vignobles: Avec raisin sélectionnés provenant des meilleurs vignobles de la région
Fabriqué exclusivement à partir de vignobles du domaine sur 30 années.

Variété: 100% raisin rouge

Macération: 30 jours à température contrôlée entre 26 et 28 °.

Elaboration: Récolte attentive avec une élaboration pure, réception et sélection des raisins par degré et les années de la vigne. Cela se fait pour les vins jeunes et aussi pour les vins âgés.

La vinification se fait selon les normes les plus strictes de contrôle dans une fermentation à température contrôlée et aussi dans la conservation. La cave a des réservoirs en acier inoxydable modernes ainsi que l'application des systèmes les plus modernes de filtration et de stabilisation par le froid qui donnent à nos vins une très haut niveau de qualité et de prestige.

Crianza (vieillessement): 20 mois en barriques de chêne français et 12 mois de repos en bouteille avant d'aller au marché.

Notes de dégustation: Couleur fort rouge cerise. Nez: fruits rouges et noirs avec des notes de caramel et café. Goût: savoureux. Tannins vigoureux et bien intégrés.
Finale persistante, balsamique et veloutée.

Information analytique: Niveau d'alcool: 14° vol. / Température optimale est de 18 °.

Observations: En raison de le traitement naturel sans additifs chimiques, est possible de trouver certains sédiments dans la bouteille, qui ne changent pas leurs qualités organoleptiques ou de la qualité d'entre eux, c'est pourquoi nous recommandons vin décanter avant de servir.



Prix reçus: Reserva 2.001: Médaille d'argent "Salon International del Vino" Madrid – "Tempranillo" d'argent Copenhague / Reserva 2.002: Médaille d'or "Tempranillos" du Monde 2.006 / Reserva 2.003: Médaille de Bronze "Challenge International du Vin" Lyon / Reserva 2.004: Bacchus d'argent 2.008 / Reserva 2.005: Médaille de Bronze "Challenge International du Vin" 2.009 / Reserva 2.006: Iberwine Excelence 2.010 / Reserva 2.009: Bacchus d'argent 2.013 / Reserva 2.010: Médaille d'or "Concours Mondial de Bruxelles" 2.014 – Score 15/20 Magazine Metropoli Journal "El Mundo" / Reserva 2.011: Médaille d'argent "Concours Mondial de Bruxelles" Bulgarie 2.016

Logistique: Unités par carton / Cartons par palet / Unités par palet: 6 / 150 / 900

www.seaportsl.com