Lleiroso Crianza, Ribera del Duero



Ce Crianza est une expression noble du Tempranillo, issue de vieilles vignes cultivées dans l'un des terroirs les plus prestigieux de la Ribera del Duero. Il allie profondeur, finesse et complexité grâce à un élevage prolongé en barriques de chêne français. C'est un vin de caractère, taillé pour la gastronomie, qui reflète l'âme de son terroir avec élégance et précision.

Origine: Les vignes sont situées entre 750 et 850 m d'altitude sur des sols calcaires et graveleux. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit favorise la concentration aromatique et la fraîcheur, tandis que l'ancienneté des ceps apporte une complexité supplémentaire.

Encépagement: tempranillo

Vinification: Fermentation à 26°C, suivie d'une macération prolongée. Élevage de 12 mois en barriques de chêne français, puis affinage en bouteille pendant 12 mois pour une parfaite intégration des tanins et des arômes.

Dégustation: Robe sombre et intense. Nez complexe mêlant fruits noirs, cacao, cuir et bois noble. En bouche, le vin est ample, structuré, avec une belle tension, des tanins soyeux et une finale persistante.

Potentiel de garde: 4-7 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec du gibier, un magret de canard ou un fromage affiné comme le manchego. Il sublime également les plats mijotés et les viandes rôties.

- Rosbif
- Onglet aux échalotes
- Carré d'agneau en croûte d ail
- Civet (biche, marcassin)
- Chili con carne
- ...