

Corimbo I, Magnum 2016 Bodegas La Horra (Roda) - 150 cl. (Magnum)

Le nom de Corimbo (corymbe) est déjà à lui seul un gage de rareté, puisqu'il désigne une inflorescence horizontale, observée chez le chardon, notamment. Production: 20.000 bouteilles.



Vinification

14 mois d'élevage en barriques de chêne français (à 80%) ou américain (20%), dont un tiers de fûts neufs. Production: 20.000 bouteilles.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2022
Optimum: 2028-2031
A boire jusqu'à : 2038



Servir

18°C dans un grand verre. Carafer, de préférence, pendant les 5 premières années.



Analyse des essais

Robe d'un rouge profond. Compte tenu de sa densité, le vin gagne à être aéré un peu; à l'agitation, il révèle de jolis arômes, très jeunes, d'airelles, et quelques épices discrets - mais aucune note boisée. La bouche est imposante, juteuse, très ample. La plénitude d'un beau Ribera, mais la patte de Roda.

Description domaine

Un nouveau grand nom en Ribera del Duero. Un petit projet élaboré autour de vieilles vignes, par l'équipe du fameux Roda, en Rioja. Avec la même exigence qu'en Rioja, bien sûr.



Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



Assemblée

Tinto Fino (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Ribera del Duero



Domaine viticole:

Bodegas La Horra (Roda)



Biologique