

Corimbo 2020 Bodegas La Horra (Roda) - 75 cl.

La dernière aventure en date de la cave riojane Bodegas Roda. Le projet est né en 2006 et le premier vin a été produit en 2008. La construction de la nouvelle cave a commencé en 2012. Le nom de Corimbo (corymbe) est déjà à lui seul un gage de rareté, puisqu'il désigne une inflorescence horizontale. La production est de 40.000 bouteilles.



Vinification

Après la table de tri, les raisins macèrent et fermentent en cuves inox. La fermentation malolactique, elle, se fait en foudres. Les vins passent 16 mois en barriques de chêne (80% français, 20% américain), dont 1/3 de bois neuf.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Optimum: 2027-2030
A boire jusqu'à : 2035



Servir

A 18°C, dans un large verre. De préférence, carafier pendant les 5 premières années.



Analyse des essais

Robe dense d'un rouge profond. Le nez expressif s'ouvre sur des mûres mures, de cannelle, avec quelques notes poivrées - et aucune trace du passage en bois. En bouche, des notes fraîches et balsamiques suivie d'une touche très "confortable", qui fait penser à la Rioja; le milieu de bouche, lui, est plus Ribera. Voici un vin où le classicisme et le modernisme s'équilibrent, un vin qui ne séduit pas que par la concentration.



Style de vin:

Continental, élégant et gastronomique



Assemblée

Tinto Fino (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Ribera del Duero



Domaine viticole:

Bodegas La Horra (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.



Biologique