

## Corimbo I Reserva 2017 Bodegas La Horra (Roda) - 75 cl.

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.



### 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: 2023  
Optimum: 2028-2030  
A boire jusqu'à: 2035



### 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