

Mathilde Chapoutier

sélection

# RIBERA DEL DUERO

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## IRIFI

### CLIMAT ☀️☀️☀️☀️

Situé sur la meseta castellana, les vignes sont plantées à environ 800 m d'altitude. Caractérisé par une pluviométrie basse (aux alentours des 500 mm par an), les hivers sont longs et rigoureux avec des étés secs et très chauds. De fortes oscillations thermiques tout au long de l'année marquent également la qualité du vin obtenu.

### VENDANGES

Manuelles en caissettes de moins de 20 kg.

### VINIFICATION

Les raisins sont égrappés. Vinification en cuves inox en levure indigène. Macération de 3 semaines.

### ÉLEVAGE

8 mois en cuves inox avec macération.

FRAÎCHEUR	●	●	●	●	●
PUISSANCE	●	●	●	●	●
FRUITS	●	●	●	●	●
TANINS	●	●	●	●	●

Robe rouge griotte  
avec un liseré bleuté.

Le sol est argilo-calcaire.



Tempranillo



Bouche  
fruitée, charnue  
avec une belle structure.



Nez  
belle intensité, avec des arômes  
de fruits des bois et fruits mûrs.

À savourer...

16 - 18°C

3/5 ans d'âge

Avec des tranches de pata negra.  
ou un filet mignon de porc au poivre, agneau de lait.



Irifi  
vent qui apporte  
la chaleur du désert