



**bodegas  
ibaiondo**

*Gran Reserva*  
**PRODECIMIS**  
RIOJA 2004

#### FICHE DE DÉGUSTATION

NOM DU VIN :	Prodecimis
TYPE DE VIN :	Rouge Gran Reserva
ZONE DE PRODUCTION :	Rioja
MILLÉSIME :	2004
QUALIFICATION AOC :	Excellent
CÉPAGES :	Tempranillo grenache et viura
TYPE DE BOUTEILLE :	Bordelaise tronconique

#### ANALYSE

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :	14,5% Vol.
ACIDITÉ TOTALE :	5,2 g/l
PH :	3,6
ACIDITÉ VOLATILE :	0,6 g/l
SO <sub>2</sub> L:	30 mg/l



# Gran Reserva

## PRODECIMIS

### RIOJA 2004

#### L'ÉLABORATION

Vin issu de vignes de la zone de **Rioja Alavesa**. Composition : **tempranillo** (65%), **grenache** (30 %) et **viura** (5 %).

Vendangé à la main, le raisin a été rapidement transporté au chai, où les meilleures grappes ont été sélectionnées, puis encuvé.

Après une macération préfermentative, la fermentation alcoolique s'est déroulée à température contrôlée pour que soient préservées toutes les caractéristiques des cépages dont il est issu.

Le vin a séjourné 26 mois en fûts de chêne français et américain, puis, après une clarification naturelle, a été mis en bouteille où il est resté 36 mois. Édition limitée à 5000 bouteilles.

#### LE MILLÉSIME

Les raisins étaient sains et de grande qualité. L'abondance des pluies hivernales et l'absence de températures extrêmes ont assuré aux ceps des réserves d'humidité suffisantes pour un développement optimal.

Au cours de la campagne, 622 litres de précipitations ont été enregistrés. Les températures moyennes mensuelles ont été supérieures à la moyenne annuelle.

Les vendanges se sont déroulées du 13 au 25 octobre. L'absence de pluies pendant la vendange et les vents du sud-ouest ont facilité une bonne maturation.

Le soin apporté à la vigne et le tri manuel des grappes, aussi bien sur la parcelle que dans le chai, nous ont permis d'obtenir des vins de grande qualité.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin limpide et éclatant, aux jambes abondantes. Belle robe rubis tuilée, profonde, peu évoluée, nuancée ci et là des tons grenat. Éléгант équilibre au nez entre les arômes primaires de fruits rouges, fruits des bois, confiture et fleurs, les notes tertiaires – épices, girofle, muscade et poivre – les arômes balsamiques – réglisse et fenouil – et les parfums fumés sucrés, le tout enveloppé dans une sensation raffinée et pénétrante de fruit, chocolat et noix de coco.

L'entrée en bouche, élégante, raffinée et charpentée est suivie d'un passage aimable et glycérique. Très équilibrée, sa finale développe une multiplicité d'arômes complexes et frais. Ce vin se caractérise par un arrière-goût long, charnu, envoûtant et frais.

**BODEGAS IBAIONDO S.L.**

Avenida Diputación 55 | 01330 · Labastida (Alava)  
Tel. 944 354 628 | Email: [ibaiondo@bodegasibaiondo.com](mailto:ibaiondo@bodegasibaiondo.com)

[www.bodegasibaiondo.com](http://www.bodegasibaiondo.com)