



**bodegas
ibaiondo**

Reserva

PRODECIMIS
RIOJA 2007

FICHE DE DÉGUSTATION

NOM DU VIN :	Prodecimis
TYPE DE VIN :	Rouge Reserva
ZONE DE PRODUCTION :	Rioja
MILLÉSIME :	2007
QUALIFICATION AOC :	Excellent
CÉPAGES :	Tempranillo, Viura et grenache
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 ₂ L:	30 mg/l



Reserva
PRODECIMIS
RIOJA 2007

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, 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 ensuite séjourné 26 mois en fûts de chêne français et américain, puis, après une clarification naturelle, il a été mis en bouteille, où il est resté 12 mois.

LE MILLÉSIME

Les raisins étaient sains et de grande qualité. Le cycle végétatif de la campagne a été long et le déroulement des vendanges particulièrement lent et sélectif, ce qui a favorisé la qualité du fruit. Les rendements ont été en général faibles.

Les vendanges se sont déroulées du 10 au 25 octobre de manière échelonnée et très sélective, en fonction du degré de maturation de chaque parcelle. Le plus gros du raisin est ainsi arrivé au chai à son point optimal de maturité, dans un excellent état de santé et avec un bon équilibre des différents paramètres de qualité : titre alcoolique, polyphénols et acidité.

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 bigarreau profonde, peu évoluée, aux reflets grenat, affichant ci et là des tons violets. Élegant équilibre au nez entre les arômes primaires de fruits rouges, fruits des bois, confitures et fleurs, les notes tertiaires – épices, girofle, muscade et poivre – les arômes balsamiques – réglisse et fenouil – et les parfums fumés sucrés, le tout enveloppé d'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

www.bodegasibaiondo.com