



**bodegas
ibaiondo**

Reserva

PRODECIMIS
RIOJA 2008

FICHE DE DÉGUSTATION

NOM DU VIN :	Prodecimis
TYPE DE VIN :	Rouge Reserva
ZONE DE PRODUCTION :	Rioja
MILLÉSIME :	2008
QUALIFICATION AOC :	Très bon
CÉPAGES :	Tempranillo, grenache et viura
TYPE DE BOUTEILLE :	Bordelaise tronconique

ANALYSE

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :	14% Vol.
ACIDITÉ TOTALE :	6,1 g/l
PH:	3,5
ACIDITÉ VOLATILE :	0,6 g/l
SO ₂ L:	30 mg/l



Reserva
PRODECIMIS
RIOJA 2008

L'ÉLABORATION

Vin issu de vignes de la zone de **Rioja Alavesa**. Composition : **tempranillo** (75%), **grenache** (20 %) 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 à base de protéines végétales, il a été mis en bouteille, où il est resté 12 mois.

LE MILLÉSIME

Dans la Rioja, les vendanges 2008 ont commencé le 9 octobre. Grâce à une climatologie exceptionnellement favorable à la fin du cycle végétatif, les raisins ont été de haute qualité. En effet, bénéficiant de conditions optimales, le vignoble a produit des fruits dans un état de santé parfait, d'un degré de maturité affichant un bel équilibre entre couleur, acidité et titre alcoolique, entre autres paramètres. Nous avons ainsi obtenu une récolte d'excellente qualité, malgré un volume légèrement inférieur à celui des dernières années.

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-tuile profonde, peu évoluée, aux reflets grenat. Élégant 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