



Reserva
PRODECIMIS
RIOJA 2009

FICHE DE DÉGUSTATION

NOM DU VIN :	Prodecimis
TYPE DE VIN :	Rouge Reserva
ZONE DE PRODUCTION :	Rioja
MILLÉSIME :	2009
QUALIFICATION AOC :	Très bon
CÉPAGES :	Tempranillo, grenache et viura
TYPE DE BOUTEILLE :	Bordelaise tronconique

ANALYSE

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :	13,5% Vol.
ACIDITÉ TOTALE :	5,3 g/l
PH:	3,5
ACIDITÉ VOLATILE :	0,65 g/l
SO ₂ L:	30 mg/l



Reserva
PRODECIMIS
RIOJA 2009

L'ÉLABORATION

Vin issu de vignes de la zone de **Rioja Alavesa**. Composition : **tempranillo** (80%), **grenache** (15 %) 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 24 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

L'évolution du vignoble le long du cycle végétatif de cette récolte a été bonne, aussi bien du point de vue végétatif que sanitaire. Citons, parmi les épisodes climatologiques les plus significatifs, les nombreuses précipitations survenues pendant le repos végétatif (de novembre à février), ainsi que les orages, la forte chaleur et la sécheresse estivales. Pendant les vendanges, les pluies du 16-18 septembre survenues sur l'ensemble de l'appellation ont ralenti la maturation et ont favorisé l'équilibre alcoolique et phénolique du raisin. Ces pluies ont été déterminantes pour obtenir une récolte de qualité, car à partir de cette date, la météo a été très favorable jusqu'à la fin des vendanges. Le temps, sec et ensoleillé a permis au raisin d'atteindre le point de maturité optimal et un magnifique état de santé grâce à l'absence pratiquement totale de ravageurs et de maladies.

Les vendanges ont commencé le 28 septembre et se sont prolongées jusqu'à la mi-octobre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin limpide et éclatant, aux jambes abondantes. Robe grenat-rubis profonde, aux reflets légèrement tuilés. Le nez offre un bel équilibre entre les arômes primaires de mûres, prunes et fruits déshydratés et les notes tertiaires épicées de clou de girofle, balsamiques, réglisse et cèdre ainsi que de fumé et de caramel. Le tout enveloppé dans une sensation subtile et élégante de notes lactées et minérales, de cacao et de tabac.

En bouche, où il est sec et dominé par l'alcool au début, il évolue rapidement pour manifester un caractère frais, aimable, chaleureux et très équilibré. Vin long en bouche.

BODEGAS IBAIONDO S.L.

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

www.bodegasibaiondo.com