

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Rudeles 23, Albillo Mayor Viñas Viejas

Ribera del Duero DO  
Rudeles

**Région** : Castille-et-León, Espagne.

**Appellation** : Ribera del Duero DO.

**Domaine** : Rudeles.

**Cépages** : 100% Albillo Mayor

**Millésime** : 2023

**À déguster jusqu'en** : 2028

**Robe** : jaune avec des reflets verts.

**Nez** : arômes de pierre à fusil, de poire, de limette, avec une touche de tabac et d'épices.

**Bouche** : structure aérienne, soyeuse, finale citronnée et fraîche, avec une petite amertume très agréable.

**Conclusion** : les vieilles ancestrales donnent ici un vin d'une grande fraîcheur, pur comme du cristal !

**Service** : servir à 10°C. Seul ou avec des fruits de mer, du poisson grillé.

Chez Rudeles, les vieux ceps d'Albillo Mayor, rare et très ancien cépage indigène de la Ribera del Duero, sont âgés de plus de 125 ans et sont dispersés au milieu des vieux Tempranillo. Les vendanges sont par conséquent fastidieuses, mais le résultat en vaut la peine.

Vinification: vendangé en trois tries. Macération 1 jour. Fermentation en barriques françaises, puis bâtonnages pendant 25 jours.

**Teneur en alcool** : 13%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 91068 75 2023

**Prix spécial membre** : 14.30 **-15%**

**Prix catalogue** : 16.80