

Bodegas La Horra

Un Ribera del Duero raffiné , Corimbo met en valeur la pureté du Tempranillo à travers un style floral, frais et parfaitement maîtrisé.

Corimbo 2021

Ribera del Duero, Espagne



Alcool :14,50 %

Composition: 100% Tempranillo

Région et vignobles

Corimbo est élaboré au cœur de la **DO Ribera del Duero**, sur des terroirs de premier ordre à **La Horra et Roa**, deux villages emblématiques de la région. Située sur le plateau nord de l'Espagne, la Ribera del Duero est caractérisée par un climat continental marqué et des sols riches en calcaire et en craie, propices à une maturation lente et équilibrée du raisin.

Les vignes, âgées en moyenne de **25 ans**, sont cultivées sans irrigation selon les principes de l'agriculture biologique. Elles sont plantées sur des **terrasses et pentes douces (laderas)** où le Tempranillo gagne en fraîcheur et en finesse. La proximité du fleuve Duero modère les températures, favorisant l'équilibre entre richesse fruitée et tension acide.

Vinification

Corimbo est vinifié exclusivement à partir de **100 % Tinta del País (Tempranillo)**. La fermentation se déroule avec des levures indigènes dans une combinaison de grandes cuves en bois et de cuves inox, afin de préserver l'éclat et l'authenticité du fruit. L'élevage dure **14 mois en fûts de chêne**, dont **80 % français et 20 % américain**.

Le style a évolué vers une **intégration subtile du bois**, mettant en avant l'expression variétale et la personnalité du terroir. Le vin qui en résulte est **aromatique, précis et digeste**, marqué par l'équilibre plus que par la puissance. Une signature moderne, fidèle à la philosophie de Roda.

Notes de dégustation

- **Robe** : Grenat intense aux reflets rubis, brillante et jeune.
- **Nez** : Expressif et floral, dévoilant des notes de fruits rouges et noirs (mûre, prune), de fleurs sauvages, d'herbes méditerranéennes et une touche discrète d'épices douces.
- **Bouche** : Moyennement corsée, dotée de tanins souples et d'une belle jutosité. L'acidité équilibre le fruit, avec une finale longue, saline et subtilement épicée.

BODEGAS LA HORRA
RIBERA DEL DUERO

Corimbo 2021

Le saviez-vous ?

Bodegas La Horra est le **projet en Ribera del Duero de Bodegas Roda**, prestigieuse maison de la Rioja. Après quatre années de recherche, l'équipe a identifié **La Horra comme le terroir idéal pour le Tempranillo hors Rioja**, grâce à ses vieilles vignes, ses sols calcaires et son climat équilibré. Bien que présenté comme "second vin", Corimbo est aujourd'hui reconnu comme une **référence de finesse dans l'appellation**.

Accords mets et vin

- **Côtelettes de porc ibérique grillées** – les tanins soyeux et les arômes d'herbes complètent la richesse savoureuse de la viande.
- **Magret de canard rôti aux cerises** – l'élégance du fruit et l'acidité du vin équilibrent la texture du canard.
- **Légumes grillés et sauce romesco** – les notes épicées et terreuses du vin s'accordent aux saveurs fumées et aux fruits secs.
- **Fromages de brebis affinés (Zamorano, Manchego curado)** – la structure du vin répond parfaitement à la richesse et au caractère salé du fromage.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2018)

The second wine from Ribera del Duero is the 2018 Corimbo, produced with Tempranillo from their younger and organically farmed, non-irrigated vines. It fermented with indigenous yeasts and matured in oak barrels, but now the barrels are in the background and the foreground is a mélange of wild flowers, herbs and berries with just a spicy touch. The wine feels fresher, less ripe and extracted, quite elegant and harmonious. A much more drinkable and fresh Corimbo from a cooler vintage in the Duero. Bravo!