

TRES MATA COLLECTION  
VEGA DE YUSO QUINTANILLA DE ONESIMO RIBERA DEL DUERO  
ESPAGNE

Propriétaires **Ruben Iglesias de Barosso**. Ce domaine est un des derniers-nés de la région la plus huppée de la Ribera del Duero. Le raisin y pousse avec des saveurs irrésistibles. Le domaine est situé à côté de **Vega Sicilia** et exploite des parcelles toutes petites, ce qui lui permet de travailler d'une façon artisanale. L'objectif ici est de créer des vins intenses et raffinés. Les vignes sont traitées au plus naturel, travaillées et soignées manuellement par des propriétaires soucieux d'un résultat optimum. La vinification à la pointe de l'œnologie et l'élevage fin en fûts neufs de bois français provenant de l'Allier et bois américain donnent une superbe amplitude aux grands vins de la maison. Dans la collection superbe des vins de Ruben vous trouverez Pozzo de Nieve le vin le plus léger produit en inox, Vegantigua la mascotte de nos clients et amis, Tres Mata Crianza, un vin irrésistible aux saveurs inégalables, Tres Mata Reserva assez différent du Crianza d'une grande élégance et le dernier-né le vin rare Tres Collection produit uniquement sur grandes années et en très faibles quantités de production. Tres Collection 2009 a été élu en 2014 meilleur vin de la Ribera del Duero. Gigantesque récompense pour une région qui ne produit que de belles bouteilles. La production des grands vins de Ruben est très petite en volume, chaque vin est particulier, très soigné et révèle un grand potentiel organoleptique. Superbe garde pour l'ensemble de la production.



**CEPAGES :** 100 % TEMPRANILLO. Les vignes ont de 40 à 60 ans d'âge. Premières fermentations en inox à 28° ensuite la fermentation malolactique se fait en fûts neufs français. Elevage de 20 mois en fûts neufs français et repos final de 6 mois en bouteilles. Production 2.400 bouteilles.

**SAVEURS :** Vin à la robe très dense et colorée d'un rouge grenat et violet intenses. Au nez, arômes puissants de caramel au beurre, de café moka, de cuir, de toastés et de chocolat noir. Les parfums balsamiques et épicés du vin sont puissants mais complètement intégrés dans la trame de fruits rouges concentrés et murs. La bouche est riche, pulpeuse, intense et puissante en ouverture de bouteille. Elle devient chaleureuse, savoureuse sur des tannins fermement intégrés. La structure boisée est élégante et renforce la personnalité très particulière du terroir. Le fruité omniprésent laisse une grande place à l'expression du terroir. L'ensemble éveille les sens et relate d'un esprit gustatif intense et raffiné. La grande concentration du vin ajoute encore une impression de puissance latente et perceptible que l'on découvre agréablement dans les différentes phases de la décantation et pareillement du vieillissement. La relation entre les saveurs perçues au nez et celles de la bouche est parfaitement équilibrée si l'on respecte le temps de décantation. Ce vin long en bouche est un grand vin de garde. Quelques années de cave vont l'épanouir fortement et révéler une qualité de terroir exceptionnelle. Séduisant, puissant dans ses jeunes années, il deviendra irrésistible en vieillissant.

**SERVICE :** Une à deux heures minimum de décantation tant qu'il n'a pas 5 ans d'âge, ensuite une heure de décantation reste indispensable. Difficile de l'apprécier ou de le découvrir sans cela. Les terroirs à forte personnalité ont un potentiel souvent mal perçu sans la décantation. L'aération n'est pas une mode mais un moyen naturel pour rendre à la vigne ce que la bouteille lui a enlevé.

**GARDE :** Se gardera 10 à 15 ans selon les caves. Surveiller votre stockage qui peut réduire ou augmenter fortement la garde de vos vins.

*Pinto Billen*

Tél : +32 (0)2 734 90 05 - Gsm : +32 (0)473 49 31 05 - Fax : +32 (0)2 734 90 05

E-mail : [billen.pinto@saveursdetoscane.be](mailto:billen.pinto@saveursdetoscane.be)