7 14-mag-15		g-15	EVE NTO	PAELLA DI CARCIOFI	VITIGNI
5	,0		PRO DUTT		TEMPRANILLO
)	provenienza		NO ME	TAMARON	TEMPRAMILLO
acidità	RIBERA DEL DUERO			ROSSO FERMO STRUTT	
1-5	1-5	7			
2	7,9	Z	NINTESSO IN EVOLUZIONE		
1000	acidità	proveni RIBE	provenienza  RIBERA DEI  acidità giudizio 1.5 giudizio 1.5 Buci 2 7,9 z COM	PRO DUTT ONE  ME  PRO DUTT ONE  ME  PRO DUTT ONE  PRO DUTT O	PRO DUTT PAGOS DEL REY  provenienza NO ME TAMARON  RIBERA DEL DUERO TIPO LOGI A ROSSO FERMO STRUTT  acidità 1-5 Judizio Z COMMENTO BREVE BUONA STRUTTURA ED OTTIMA PERSISTENZA, PROFUMO DECISO, MORBIDO







Negli ultimi 30 anni Ribera del Duero si è giocata con Rioja il titolo virtuale di miglior regione enologica spagnola. Parliamo quasi esclusivamente di vini rossi di grande spessore, le uve sono le stesse, il Tempranillo, che nella Ribera viene usato nella varietà Tinto Fino o Tinto del Pais. Personalmente preferisco i vini della Ribera, in genere li trovo più robusti, mentre quelli della Rioja tendono ad essere più morbidi. Entrambi fanno un uso direi eccessivo della barrique. Inutile francesizzazione di vini che non ne avrebbero assolutamente bisogno. I vini bianchi non sono permessi nella regione.

Vaniglia e cacao, dati dal lungo invecchiamento in barrique, sono le note dominanti di un vino potente e rotondo.