



2006 Sello del Rey Tempranillo

VdT Castilla Viñedos y Bodegas Muñoz

Pourpre grenat dense aux reflets noirs. Nez séduisant, de cerise et de mûre à maturité, sous-tendu par du pruneau et un délicat toasté de chocolat aux noisettes. Bouche veloutée, gouleyante, aux tanins ronds et au fondu typique du Tempranillo; extrait fruité doux dans un milieu de bouche chaud; à nouveau de la cerise noire et de douces baies des bois avec une discrète note de pain d'épices, jusque dans la finale tout en élégance

Cotation: Score 17/20

Elaboration: Aujourd'hui encore, on n'utilise que les meilleurs raisins en provenance des meilleurs coteaux pour produire le Sello del Rey. Tradition oblige, le vin est amené à maturité en barriques pendant plusieurs mois, de manière à obtenir l'élégance, la noblesse et la complexité requises pour mériter le sceau du roi.

Conseils pour le service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Potentiel de garde: Maintenant - 2016

Cépage(s): Tempranillo

Teneur en alcool: 14.0%

Pays d'origine: Espagne

Région: Castilla-La Mancha

Producteur: Vinedos y Bodegas y Muñoz SL

Type de vins : Vins rouges puissants

Accord mets - vins: Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Carte pour les clips de étagère de vin

Taille: A7 74x105

2006 Sello del Rey Tempranillo

VdT Castilla Viñedos y Bodegas Muñoz

Cépage(s): Tempranillo

Teneur en alcool: 14.0%

Conseils pour le service: Chambré entre 15 et 17 degrés.
Jeune gagne à être décanté.

Potentiel de garde: Maintenant - 2016