



2007 Sello del Rey Tempranillo

VdT Castilla Viñedos y Bodegas Muñoz

Robe rubis pourpré, opaque. Nez fruité de pruneau et de cerise noire, souligné d'un fin chocolat noisettes et de pain grillé. Veloutée, l'attaque est aussi crémeuse et coulante. Le milieu de bouche chaud exprime les mûres à maturité et la compote de pruneaux; tanins bien intégrés et extrait moelleux, grande complexité des fruits noirs et bleus jusque dans la finale de cannelle.

Cotation: Score 17/20

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



2007 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