



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Un Ribera conjuguant profondeur aromatique et complexité

Beschreibung:

Au coeur de la Ribera del Duero, Bodegas y Viñedos Montecastro est un domaine ultra-moderne, né en 2000 de la passion que deux amis partageaient pour le vin. Afin de concrétiser leur rêve, ils ont fait appel à l'architecte Roberto Valle et planté des vignes sur différentes parcelles d'altitude. Ainsi, aidé de Peter Sissek (Pingus), Carlos de Rio crée des vins complexes et aromatiques, élevés en fûts neufs et usagés.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre impénétrable aux reflets violets du disque jusqu'au centre. Bouquet expressif et complexe de baies noires et bleues, de tarte aux cerises et d'épices exotiques, sur de délicates notes de bois précieux, de malt et de biscuits à la noix de coco. De belles épices marquent le palais rond et d'une texture raffinée. Le milieu de bouche velouté et moelleux mêle des arômes de baies noires, de discrètes notes toastées ainsi qu'un soupçon de feuilles d'automne et d'eucalyptus. Des tannins tendres et bien intégrés, ainsi qu'une acidité précise contribuent à un équilibre parfait.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas y Viñedos Montecastro

Elevage: 16 Mois en Cuve ciment

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): 90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0872921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	16 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.