



Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera avec une belle profondeur aromatique et une complexité inouïe

Beschreibung:

Carlos del Rio, le propriétaire des fameuses Bodegas Hacienda Monasterio, a réalisé l'un de ses rêves en reprenant le domaine artisanal et moderne de Montecastro. Avec la star du Ribera, Peter Sisseck, Carlos del Rio crée des vins surprenants dont la complexité et la finesse sont en parfait équilibre. Issu du cœur de la Ribera del Duero et élevé 18 mois en barriques.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat lumineux aux reflets violets. Bouquet de baies rouges sauvages, de cerises noires et de grenade, avec des notes de tarte aux prunes épicée et de gâteau aux cerises. Le nez s'ouvre ensuite sur des touches éthérées de thym et de sauge. Vivifiant et dynamique en bouche, il est d'un charme juvénile irrésistible. Fruité et tendre avec une fraîcheur stimulante, ainsi que de jolis tannins ciselés. Séduisant équilibre entre les arômes de fruits juteux, une belle minéralité et une acidité harmonieuse.

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 Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0865422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.