



Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

98 points pour la fameuse parcelle unique

Beschreibung:

La parcelle très prisée d'Abadía Retuerta. Vinifié par le grand Pascal Delbeck (Ausone).

Degustationsnotiz:

Pourpre profond aux reflets noirs. Nez complexe de prunes et de mûres, soutenu par une douce note de pain d'épices et de chocolat aux noix, ainsi que des cerises noires et de la gelée de myrtille, à la fois séduisant et impressionnant. Attaque puissante dans un palais crémeux et moelleux, tanins doux et douceur envoûtante, encore beaucoup de fruits noirs et à présent des amandes caramélisées et du café noir torréfié, d'énormes réserves jusque dans la finale inoubliable.

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:	Abadía Retuerta
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0802414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Gourmets 98/100, Guía Peñín 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.