



## Selección Especial

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

13 mois en barriques pour un équilibre parfait

### Description:

Luxe oblige. À l'image de l'hôtel-boutique situé dans le couvent éponyme, les vins d'Abadía Retuerta comptent parmi les meilleurs de la région. C'est à juste titre que Pascal Delbeck, oenologue réputé, est fier des distinctions obtenues par le Selección Especial.

### Profil aromatique:

Rouge pourpre lumineux aux reflets violets. Cerises noires, groseilles, gelée de mûres et un soupçon de réglisse composent le nez raffiné. Une subtile note de barrique souligne les nuances de fruits à noyau, sur un soupçon de poivre noir. Palais juteux et fruité, milieu de bouche puissant avec des tannins compacts et un extrait légèrement épicé. Sureau et pain d'épices en finale. A la fois riche et délicat.

### 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

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** Espagne

**Producteur:** Abadía Retuerta DOP

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2034

**Cépage(s):** 62% Tempranillo, 19% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 4% Merlot, 1% Petit Verdot

**N° article:** 0802221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Selección Especial

Sardón de Duero  
Abadía Retuerta DOP

<b>Herkunft:</b>	Espagne
<b>Notation:</b>	Parker 93/100, Decanter 90/100, Guía Peñín 93/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	62% Tempranillo, 19% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 4% Merlot, 1% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.