



## Tempranillo Pago Negralada

Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Parcelles uniques et quantité limitée pour cette rareté

### **Beschreibung:**

Véritable rareté, le Pago Negralada 2018 est la quintessence des meilleures parcelles de Tempranillo de la bodega. Les vignes bénéficient de conditions parfaites, améliorées année après année grâce aux travaux de recherche et à l'engagement d'Ángel Anocíbar et de Pascal Delbeck. Le travail d'orfèvre mené sur chaque parcelle, puis dans le chai au travers de la microvinification fait naître un vin d'une impressionnante profondeur aux arômes incomparables.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge pourpre brillant et dense du disque jusqu'au centre. Epices exotiques et délicates nuances toastées dans le bouquet enchanteur aux notes de fruits rouges typiques du tempranillo, baies noires sauvages et agréables touches balsamiques. D'une grande élégance en bouche, avec une texture merveilleusement veloutée et des tannins fins. La richesse de fruit et la discrète acidité lui confèrent un charme juvénile et le font rouler sur du velours au palais.

### **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:** 16 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0802419

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Tempranillo Pago Negralada**

Abadía Retuerta DOP

Abadía Retuerta

**Herkunft:** Espagne

**Notation:** Gilbert & Gaillard 97/100, Decanter 95/100,  
Guía Peñín 94/100, Parker 93/100, Score 19/20

**Cépage(s):** 100% Tempranillo

**A boire:** jusqu'en 2038

**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.