



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:

Pourpre saturé, grenat lumineux au centre. Chocolat aux raisins secs et cerises à la cannelle dans le nez ouvert, développant sans cesse de nouveaux parfums sur des nuances de baies des bois, de pain d'épices et de gâteau aux quetsches. La bouche est veloutée et grasse, avec des tannins tout en douceur sur des arômes de baies des bois et de liqueur de prune, il développe une chaleur agréable et toute une facette de fruits également en milieu de bouche, puis des notes de gianduja et de cerises au chocolat. C'est l'alliance parfaite entre une douceur fluide et le tempérament du Ribera, beaucoup d'élégance et une belle gourmandise fruitée jusque dans la finale persistant plusieurs minutes.

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: 19 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 90% Tinto Fino, 6% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha

Artikelnummer: 0872910

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20, Parker 91/100
Cépage(s):	90% Tinto Fino, 6% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	19 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.