



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Le très prisé Ribera 2010, en magnum

Beschreibung:

Carlos del Río, 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, il crée des vins surprenants dont la complexité et la finesse sont en parfait équilibre. Issu du coeur de la Ribera del Duero et élevé 18 mois en barriques.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond aux reflets noirs. Chocolat aux noix et raisins secs marquent le nez gourmand, aux nuances de vanille Bourbon, pruneaux et gelée de mûres. L'attaque moelleuse et onctueuse révèle le fondant unique d'un Ribera, il est doté d'une énorme plénitude, même dans le milieu de bouche juteux et révèle des arômes complexes de fruits noirs aux innombrables facettes, ainsi que des notes de pain d'épices et de cerises amarena, très longue persistance.

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: 15.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 90% Tinto Fino, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0872911

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	90% Tinto Fino, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	19 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.