MÖVENPICK
VINS



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Un Ribera conjuguant profondeur aromatique et complexité

Description:
C’est au cœur des hauteurs de la Ribera del Duero que naît cette Reserva pleine de caractère. Cultivés sur des sols calcaires à plus de 900 mètres d’altitude, le Tempranillo et le Cabernet Sauvignon s’associent pour former une cuvée aussi puissante qu’élégante. Élevé 18 mois en barrique, le Montecastro se révèle avec un fruité intense, de fines notes boisées et une structure veloutée. Parfait pour les longues soirées, pour accompagner une cuisine corsée ou comme cadeau qui laissera à coup sûr un souvenir impérissable.

Profile aromatique:
Rouge pourpre impénétrable aux reflets violets du disque jusqu’au centre. Bouquet expressif et complexe de baies noires et bleues, de tarte aux cerises et d’épices exotiques, sur de délicates notes de bois précieux, de malt et de biscuits à la noix de coco. De belles épices marquent le palais rond et d’une texture raffinée. Le milieu de bouche velouté et moelleux mêle des arômes de baies noires, de discrètes notes toastées ainsi qu’un soupçon de feuilles d’automne et d’eucalyptus. Des tannins tendres et bien intégrés, ainsi qu’une acidité précise contribuent à un équilibre parfait.

Va bien avec:
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:	Bodegas y Viñedos Montecastro
Fabrication:	17 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.5%
Raisins:	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
N° article:	0872922

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Pays d'origine:	Espagne
Classifications:	Parker 94/100, Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Raisins:	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	17 Mois en Cuve ciment
Teneur en alcool:	14.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch