



Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Une rareté issue d'une parcelle unique et disponible en quantité limitée

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:

Pourpre intense aux reflets rubis. Les pralines et les amandes caramélisées rehaussent le nez aux parfums de mûres, de cerises amarena et de sureau, avec de délicates touches de pain d'épices. Le Tempranillo apporte un magnifique fondant au palais rond et velouté, le milieu de bouche juteux révèle une chaleur typique, ainsi que des arômes de petits fruits noirs et des notes toastées continues de chocolat; finale au grand potentiel sur des saveurs de prunes compotées et un souffle de genièvre. Sélection limitée produite à partir des meilleures barriques.

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: | 18 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5% |
| A boire: | jusqu'en 2028 |
| Cépage(s): | 100% Tempranillo |
| Artikelnummer: | 0802413 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | Espagne |
| Notation: | Guía Proensa 95/100, Score 19/20 |
| Cépage(s): | 100% Tempranillo |
| A boire: | jusqu'en 2028 |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5% |
| 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. |