



Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

En provenance des meilleures parcelles de Tempranillo d'Abadía Retuerta

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 brillant du disque jusqu'au centre. Fabuleux bouquet de fruits rouges typique du Tempranillo, notes balsamiques et d'épices exotiques. Le nez gourmand est complété par des nuances de baies rouges croquantes et de cacao fin, sur une délicate touche toastée de barrique. Merveilleusement velouté et d'une très grande élégance en bouche, il glisse harmonieusement grâce à des tannins légèrement granuleux et une subtile acidité.

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:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0802415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Espagne
Notation:	Decanter 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.