



Tempranillo PAGO Negralada

Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Parcelles uniques et quantité limitée pour cette rareté

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:

Rouge pourpre dense et brillant du disque jusqu'au centre. Bouquet enchanteur de fruits rouges typiques du tempranillo et de baies noires sauvages, sur des nuances balsamiques envoûtantes, ainsi que des notes d'épices exotiques et de délicates touches toastées de barrique. En bouche, il est d'une grande élégance avec une texture merveilleusement veloutée et des tannins raffinés. Sa richesse de fruit et sa discrète acidité lui confèrent un charme juvénile et le font glisser tout en douceur dans le palais.

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:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0802417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

Abadía Retuerta DOP
Abadía Retuerta

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 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.