



## Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Une qualité indéniable sous de nouveaux atours

### **Beschreibung:**

Les vignes s'épanouissent en altitude sur des sols composés de calcaire, d'argile noire et de petits cailloux. L'équipe d'œnologues chevronnés du domaine met à profit ces cadeaux de la nature pour exprimer au mieux les particularités uniques de chaque parcelle. Le résultat est un Ribera frais, fruité et complexe qui possède un grand potentiel de garde. L'élevage en fûts de chêne français parachève l'explosion de saveurs. Ce vin incarne l'équilibre parfait entre la finesse et la puissance typique de la Ribera.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge grenat lumineux, reflets violets. Des notes aériennes de thym méditerranéen et de sauge agrémentent le bouquet expressif de baies rouges sauvages, de cerises noires et de grenade, sur un soupçon de tourte au kirsch et de tarte aux prunes saupoudrée de cannelle. Vivant et dynamique en bouche, il possède un irrésistible charme juvénile. Palais tendre et fruité avec une fraîcheur stimulante et de jolis tannins serrés. Bel équilibre entre les arômes de fruits juteux, une minéralité envoûtante et une acidité harmonieuse.

### **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:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** jusqu'en 2034

**Cépage(s):** 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0865421

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Montecastro

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

**Herkunft:** Espagne  
**Notation:** Guía Peñín 93/100, Parker 92+/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100  
**Cépage(s):** 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon  
**A boire:** jusqu'en 2034  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 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.