



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Un Reserva magistral de la Ribera

Beschreibung:

Carlos del Río, le propriétaire des fameuses Bodegas Hacienda Monasterio, a réalisé l'un de ses rêves en reprenant le domaine à la fois artisanal et moderne de Montecastro. Avec la star du Ribera, Peter Sisseck, il produit des vins surprenants dont la complexité et la finesse sont en parfait équilibre. Ce Reserva d'anthologie est issu du cœur de la Ribera del Duero et élevé 18 mois en barriques.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable, centre violet. Les notes de fruits frais marquent le nez ouvert et gourmand rappelant les myrtilles, les framboises noires, les prunes douces et les cerises noires, sur des nuances de barrique, de malt et de noix de coco râpée. On retrouve les baies noires dans la bouche juteuse aux subtiles notes toastées, avec un souffle de feuilles d'automne et d'eucalyptus. Fines épices dans le palais ample et de fine texture. Les tannins parfaitement intégrés et une vive acidité contribuent à l'équilibre parfait. Un véritable bijou du domaine Montecastro.

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: 15.5%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 90% Tinto Fino, 10% Merlot

Artikelnummer: 0872917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	90% Tinto Fino, 10% Merlot
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
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.