

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Le grand Reserva est enfin de retour

Beschreibung:

Avec le domaine artisanal de Montecastro, Carlos del Río, le propriétaire des Bodegas Hacienda Monasterio, a réalisé l'un de ses rêves. Avec la star du Ribera, Peter Sisseck, il produit des vins comme ce Reserva d'anthologie. Issu des parcelles les plus hautes de la Ribera del Duero, il a été élevé 18 mois en barriques et fait la grande fierté de ses deux créateurs. Un parfait vin de fête plein d'élégance.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable aux reflets violets. Bouquet complexe et fascinant de baies noires et bleues, de tarte aux prunes et d'épices chaudes, sur des discrètes notes de bois précieux, de malt et de biscuit à la noix de coco. La bouche juteuse marie des arômes de baies noires, de subtiles nuances toastées, ainsi qu'un soupçon de feuilles d'automne et d'eucalyptus. De belles épices enrobent la bouche ample et de texture délicate. Les tannins parfaitement intégrés et l'acidité croquante contribuent à un équilibre parfait.

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 gueue 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 2035

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

Artikelnummer: 0872918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft: Espagne **Notation:** Score 19/20

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

A boire: jusqu'en 2035
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.