



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Grand Reserva de maîtres

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 notamment ce Reserva d'anthologie. Issu des parcelles les plus hautes de la Ribera del Duero, il a été élevé 18 mois en barrique et fait la grande fierté de ses deux créateurs. Laissez-vous séduire par une finesse et une puissance en parfait équilibre.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre impénétrable aux reflets violets du disque jusqu'au centre. Bouquet expressif et complexe de baies noires et bleues, de tarte aux cerises et d'épices exotiques, sur de délicates notes de bois précieux, de malt et de biscuits à la noix de coco. De belles épices marquent le palais rond et d'une texture raffinée. Le milieu de bouche velouté et moelleux mêle des arômes de baies noires, de discrètes notes toastées ainsi qu'un soupçon de feuilles d'automne et d'eucalyptus. Des tannins tendres et bien intégrés, ainsi qu'une acidité précise 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 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 2036

Cépage(s): 90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0872919

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% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2036
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.