



## Altitud

Garnacha de cepas centenarias, VT Castilla, Mikaela Wines

Aus höheren Sphären

### Beschreibung:

Die Parzellen mit den alten Garnacha- Reben befinden sich nahe der Sierra de Gredos, westlich von Madrid. Auf 1.100 Meter Höhe kämpfen sich die Wurzeln der Reben durch Granitböden, um an Nährstoffe und Mineralien zu gelangen. Der 100%ige Garnacha wird 14 Monate ausgebaut. Der Name der Kellerei ist nicht zufällig. Alto Horizonte steht für einzigartige „Mountain- Fruit“ und die puristische Einstellung von Aurelio und Mikaela Garcia.

### Degustationsnotiz:

Grenat pourpre saturé, compact au centre. Le somptueux bouquet fruité, à la fois opulent et équilibré, rappelle les pruneaux, les cerises bien mûres et le chocolat aux raisins secs. La chaleur incomparable de la Garnacha marque la palais complexe et gourmand aux tannins maltés, avec un milieu de bouche velouté aux arômes de fruits secs et aux notes toastées d'amandes caramélisées, de chocolat aux noix et de marrons glacés. La finale évoque des mûres et des nuances de clou de girofle rappelant le Rhône.

### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Produzent:</b>	VT Castilla
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Garnacha
<b>Artikelnummer:</b>	0979816

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Altitud

Garnacha de cepas centenarias  
VT Castilla

<b>Herkunft:</b>	Espagne
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Garnacha
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	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.