



2014 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Un Ribera auréolé de 92 points Parker, conjuguant profondeur aromatique et complexité

Description:

Carlos del Rio, le propriétaire des fameuses Bodegas Hacienda Monasterio, a réalisé l'un de ses rêves en reprenant le domaine artisanal et moderne de Montecastro. Avec la star du Ribera, Peter Sisseck, il crée des vins surprenants dont la complexité et la finesse sont en parfait équilibre. Issu du coeur de la Ribera del Duero et élevé 18 mois en barriques.

Note de dégustation:

Pourpre dense, noir au centre. Nez complexe rappelant le pain d'épices et les cerises au chocolat, mais aussi les pruneaux, le tabac doux et les cerises bien mûres. Attaque douce et soyeuse avec la chaleur envoûtante de la Ribera et beaucoup de fruits noirs, magnifique équilibre entre le sucre, les tanins ronds et la complexité du fruit, à la fois gourmand et plein de caractère, abondance de cerises, de la liqueur de prunes et des muffins aux mûres jusque dans la finale douce et crémeuse.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Montecastro
Notation(s):	Parker 92/100, Score 19/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	95% Tinto Fino, 5% Merlot
Référence:	0865414

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 92/100, Score 19/20
Cépage(s): 95% Tinto Fino, 5% Merlot
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
Service: 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
décanner.