



2016 Marqués de Adrados

VT Castilla

L'irrésistible de la Castille

Description:

Époustouffez vos invités avec ce grand vin de Castille. Gorgés de soleil, les raisins sont issus de vieux ceps cultivés sur les meilleures parcelles de la Bodega. L'oenologue Daniel Lorenz élève son vin un an en barriques, pour atteindre l'équilibre parfait entre les intenses notes fruitées et chocolatées.

Note de dégustation:

Pourpre-noir saturé aux reflets rubis. Séduisant bouquet fruité rappelant les prunes mûres et la confiture de cerises, avec de délicates notes toastées de chocolat, il se révèle déjà capiteux au nez. L'attaque est douce et veloutée avec de somptueux arômes de cerises, de fraises des bois et de gelée de mûres, ainsi que des tanins parfaitement fondus, le milieu de bouche est légèrement rugueux mais très onctueux, sur de belles nuances de fruits mûrs. Un pur plaisir jusqu'en finale.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Castille-La Manche
Producteur:	Muñoz
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	3 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	70% Tempranillo, 30% Syrah
Référence:	0871716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marqués de Adrados

VT Castilla

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	70% Tempranillo, 30% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.