



2014 Sello del Rey

Colección Privada, VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Un sceau royal pour ce Colección Privada

Description:

Selon la noble tradition espagnole, un domaine doit réserver un vin d'exception à ses clients spéciaux. Chez Viñedos y Bodegas Muñoz, il s'agit de la Colección Privada, un 100% Tempranillo, exclusivement issu de vieilles vignes des meilleures parcelles et récolté à la main. Un nom synonyme de qualité. Le «sceau du roi» promet finesse et élégance.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat dense aux reflets noirs. Nez gourmand de gelée de mûres et de compote de cerises, avec des notes de myrtilles, de café et une douceur prononcée de Tempranillo. Attaque puissante à la texture veloutée et à l'extrait charnu, milieu de bouche complexe révélant des tanins délicats, des fruits noirs et bleus rappelant les mûres et le jus de sureau, bon équilibre entre caractère et élégance, de multiples notes chocolatées jusque dans la finale veloutée.

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:	Castille-La Manche
Producteur:	Muñoz
Notation(s):	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0720114

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sello del Rey

Colección Privada

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 décanter.