2015 Gran Viu Selección

Cariñena DO, Viñedos y Bodegas Pablo

92 points pour ce Garnacha de Cariñena

Description:
Le domaine Viñedos y Bodegas Pablo est fort d'une longue tradition viticole. La région à l'ouest de Barcelone est surtout propice à la culture des cépages autochtones que sont le Grenache,le Tempranillo et le Carignan. Laspécificité du microclimat, la pauvreté des sols schisteux et l'âge canonique des vignes, parfois vieilles de 100 ans, rapprochent ce terroir des régions voisines de Montsant et du Priorat.
Note de dégustation:
Pourpre dense, rubis-noir au centre. Nez ouvert de myrtilles et de compote de cerises, puis de genièvre et d'une touche de praliné. Attaque veloutée avec à nouveau beaucoup de fruits noirs et bleus, extrait charnu dans le milieu de bouche qui révèle également tout en douceur, la chaleur incomparable de la Grenache, chocolat aux raisins secs et saveurs de cèdre dans la finale aux arômes de prunes.
Accompagne idéale:
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.
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:	Aragón
Sous-région:	Cariñena
Producteur:	Pablo
Notation(s):	Guía Peñín 92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	60% Garnacha, 20% Tempranillo, 20% Cariñena
Référence:	0974215

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gran Viu Selección

Cariñena DO
Viñedos y Bodegas Pablo

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 92/100
Cépage(s):	60% Garnacha, 20% Tempranillo, 20% Cariñena
Apogée:	jusqu'en 2027
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch