



## 2016 El Reflejo de Mikaela

Bobal de cepas centenarias, VT Castilla, Mikaela Wines

Les vignes centenaires de Cuenca

### Description:

Les vignobles de la région de Cuenca sont célèbres pour leurs sols caillouteux, dont la composition est similaire à celle des parcelles de Châteauneuf-du-Pape. Aurelio et Mikaela Garcia, tous deux également consultants auprès de plusieurs domaines de renom en Espagne et au Mexique, sont particulièrement fiers de leurs vignes de Bobal, âgées parfois de plus de 100 ans. Ils produisent des vins raffinés, authentiques et frais, qu'ils élèvent pendant un an en «double barriques».

### Note de dégustation:

Pourpre profond, violet-noir au centre. Des notes de café noir et de mûres rehaussent le bouquet complexe et ouvert, marqué par la prune, développant constamment de nouvelles nuances de fruits bleus et noirs. L'attaque veloutée dévoile une impressionnante symbiose entre fondant et corps charnu, avec à nouveau des arômes de mûres et de compote de prunes. Un Bobal qui révèle profondeur et minéralité, soyeux et très fruité jusqu'en finale.

### 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.

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Espagne             |
| <b>Région:</b>         | Castille-La Manche  |
| <b>Producteur:</b>     | Mikaela Wine        |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18.5/20       |
| <b>Elevage:</b>        | 12 Mois en Barrique |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.0 %              |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2028       |
| <b>Cépage(s):</b>      | 97% Bobal           |
| <b>Référence:</b>      | 0979616             |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### El Reflejo de Mikaela

Bobal de cepas centenarias  
VT Castilla  
Mikaela Wines

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Origine:</b>     | Espagne   |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18.5/20   |
| <b>Cépage(s):</b>   | 97% Bobal   |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2028   |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle  |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0 %  |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>décanter. |