



## 2016 Altitud

Garnacha de cepas centenarias, VT Castilla, Mikaela Wines

**Note de dégustation:**

Grenat pourpre saturé, compact au centre. Le somptueux bouquet fruité, à la fois opulent et équilibré, rappelle les pruneaux, les cerises bien mûres et le chocolat aux raisins secs. La chaleur incomparable de la Garnacha marque la palais complexe et gourmand aux tannins maltés, avec un milieu de bouche velouté aux arômes de fruits secs et aux notes toastées d'amandes caramélisées, de chocolat aux noix et de marrons glacés. La finale évoque des mûres et des nuances de clou de girofle rappelant le Rhône.

**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.

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <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>    | 15.0 %              |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2028       |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Garnacha       |
| <b>Référence:</b>      | 0979816             |

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

Taille: A7 74x105

### **Altitud**

Garnacha de cepas centenarias  
VT Castilla  
Mikaela Wines

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Origine:</b>     | Espagne   |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18.5/20   |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Garnacha   |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2028   |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle  |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0 %  |
| <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. |