



2016 Tinto 5°

VdT Castilla y Leon, Lar de Maía

Une découverte de la province de Burgos

Description:

Maria Burgoa ne laisse rien au hasard. Pour son «Lar de Maía», elle ne sélectionne que les meilleurs raisins issus d'anciennes parcelles situées autour du village historique de Palenzuela, non loin de Burgos. Perfectionniste, elle se concentre sur l'équilibre entre le velouté du Tempranillo, les notes épicées de la Syrah et la douceur du Grenache.

Note de dégustation:

Grenat brillant aux reflets rubis. Framboises mûres et gâteau aux prunes rehaussent le nez séduisant, aux arrière notes de baies des bois sur une délicate touche de pain d'épices. La bouche juteuse et veloutée révèle à nouveau des jolis arômes fruités de prune, mais maintenant également de framboises, ainsi qu'un soupçon de genièvre. A la fois élégant et plein de caractère, jusqu'à la finale juteuse et tendre.

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:	Castilla-León
Producteur:	La Lonja Pinciana S.L. (Bodega Lar de Maía)
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	70% Tempranillo, 18% Garnacha, 12% Syrah
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0983716075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tinto 5°

VdT Castilla y Leon
Lar de Maía

Origine: Espagne
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 70% Tempranillo, 18% Garnacha, 12% Syrah
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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
décanner.