



2015 Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

En provenance des meilleures parcelles de Tempranillo d'Abadía Retuerta

Description:

Elaboré par Pascal Delbeck, le génie du Bordeaux, et Angel Anocibar.

Note de dégustation:

Pourpre brillant du disque jusqu'au centre. Fabuleux bouquet de fruits rouges typique du Tempranillo, notes balsamiques et d'épices exotiques. Le nez gourmand est complété par des nuances de baies rouges croquantes et de cacao fin, sur une délicate touche toastée de barrique. Merveilleusement velouté et d'une très grande élégance en bouche, il glisse harmonieusement grâce à des tannins légèrement granuleux et une subtile acidité.

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:	Castilla-León
Producteur:	Abadía Retuerta
Notation(s):	Decanter 95/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0802415

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine: Espagne
Notation(s): Decanter 95/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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
décanner.