



2016 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Le Ribera culte issu des meilleures parcelles

Description:

Le secret de cette exceptionnelle valeur sûre parmi les vins de la Ribera? Des parcelles uniques au coeur du vignoble, un monocépage de Tempranillo, 18 mois d'élevage en barrique, et le savoir-faire extraordinaire de l'oenologue José Hidalgo. Cet Astrales saura conquérir tout amateur de vin qui se respecte, tant par sa présentation moderne que par son séduisant contenu.

Note de dégustation:

Grenat pourpre dense. Nez envoûtant d'amandes caramélisées et de cerises noires, avec également des pralinés, des pruneaux et des myrtilles sucrées. Attaque juteuse et douce avec à nouveau beaucoup de caramel et maintenant aussi de jolies notes toastées de café, des prunes à la cannelle et des cerises au chocolat dans le séduisant milieu de bouche, à la fois élégant et puissant, des tanins ronds et des notes de cerises mûres jusqu'en finale. Un Astrales complexe et en même temps très élégant, issu du millésime phare 2016.

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:	Ribera del Duero
Producteur:	Astrales
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0311016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19/20, James Suckling 92/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.