



2015 Finca Muñoz Tempranillo

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Le Tempranillo pour toutes les occasions

Note de dégustation:

Rouge cerise brillant avec de légers reflets orangés. Au nez, de magnifiques arômes de cerises sauvages, d'écorces d'oranges sanguines grillées avec une pointe d'eucalyptus et de réglisse. En bouche, des fruits rouges et un bouquet éthéré de menthe, du laurier et de subtiles notes boisées.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Castille-La Manche
Producteur:	Muñoz
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0300315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Finca Muñoz Tempranillo

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.