



## 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.

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

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

Taille: A7 74x105

### **Finca Muñoz Tempranillo**

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

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