



## 2013 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Un Ribera conjuguant profondeur aromatique et complexité

### Description:

Au coeur de la Ribera del Duero, Bodegas y Viñedos Montecastro est un domaine ultra-moderne, né en 2000 de la passion que deux amis partageaient pour le vin. Afin de concrétiser leur rêve, ils ont fait appel à l'architecte Roberto Valle et planté des vignes sur différentes parcelles d'altitude. Ainsi, aidé de Peter Sissek (Pingus), Carlos de Rio crée des vins complexes et aromatiques, élevés en fûts neufs et usagés.

### Note de dégustation:

"Grenat pourpre saturé. Pain d'épices et chocolat aux noisettes au nez sucré, fruits secs sous diverses nuances, dattes, cerises et pruneaux, une myriade d'arômes et beaucoup de classe. Attaque crémeuse dévoilant la douceur unique de la Ribera et des tannins parfaitement intégrés, avec maintenant des mûres et du genièvre, ainsi qu'une belle note sucrée de cannelle en résonance, milieu de bouche juteux à la texture veloutée, à la fois séduisant et plein de caractère, note toastée omniprésente de mokka et gelée de fruit jusque dans la finale gourmande."

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Montecastro
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0872913

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

Taille: A7 74x105

### Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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.