



## 2017 Marqués de Atrados

VT Castilla

L'espagnol irrésistible

### Description:

Époustoufflez vos invités avec ce grand vin de Castille. Gorgés de soleil, les raisins sont issus de vieux ceps cultivés sur les meilleures parcelles de la Bodega. L'oenologue Daniel Lorenz élève son vin un an en barriques, pour atteindre l'équilibre parfait entre les intenses notes fruitées et chocolatées. La saison des grillades ne tardera pas. Alors réservez dès maintenant quelques cartons de cette valeur sûre proposée à un tarif incroyable.

### Note de dégustation:

Rouge cerise opulent et lumineux. Délicat bouquet de baies rouges, d'argousier et de pain complet grillé. En bouche viennent des arômes de prunes mûres, de framboises noires, ainsi que des nuances gourmandes de gâteau sucré et épicé. Bâton de cannelle, fève de cacao et chocolat au lait, le tout dans tarte aux prunes encore chaude. Très fruité, frais et bien équilibré, avec des tannins tendres et une acidité modérée.

### 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 17.5/20
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	51% Tempranillo, 49% Syrah
<b>Référence:</b>	0871717

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

Taille: A7 74x105

### Marqués de Adrados

VT Castilla

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	51% Tempranillo, 49% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.