



2017 Sa Talaja

VT Mallorca, Bodega Cap Andritxol

Note de dégustation:

Rouge cerise vif, violet au centre. D'intenses arômes de fruits rouges et noirs, de réglisse et de poudre de cacao jaillissent du verre. Les arômes de pain d'épices et de mûres juteuses résonnent également avec vivacité. Au palais velouté prédominent des fruits rouges, des herbes méditerranéennes et des notes légèrement grillées. La longue finale convainc par sa profondeur et sa finesse.

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: | Baléares |
| Sous-région: | Majorque |
| Producteur: | Cap Andritxol |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | 32% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 14% Gorgollassa, 12% Manto Negro, 8% Callet |
| Référence: | 1016217 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sa Talaja

VT Mallorca
Bodega Cap Andritxol

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Espagne |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 32% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 14% Gorgollassa, 12% Manto Negro, 8% Callet |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| 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. |