



## 2014 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Un Reserva magistral de la Ribera

## **Description:**

Carlos del Río, le propriétaire des fameuses Bodegas Hacienda Monasterio, a réalisé l'un de ses rêves en reprenant le domaine artisanal et moderne de Montecastro. Avec la star du Ribera, Peter Sisseck, il produit des vins surprenants dont la complexité et la finesse sont en parfait équilibre. Ce Reserva d'anthologie est issu du coeur de la Ribera del Duero et élevé 18 mois en barriques.

## Note de dégustation:

Pourpre saturé, foncé au centre. Prunes douces et cerises amarena dans le nez aux notes toastées envoûtantes, rappelant le gianduja et les amandes caramélisées, déjà tout un poème. Onctueux et velouté en bouche, avec une grande interaction entre l'extrait chocolaté, les tannins ronds et les fruits compotés, cerises noires et jus de prune, belle chaleur continue; grande classe et plaisir inoubliable jusqu'à la dernière gorgée.

#### 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.

Pays d'origine: Espagne

Région:Ribera del DueroProducteur:MontecastroNotation(s):Score 19/20

Elevage: 18 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5 % Apogée: jusqu'en 2032

Cépage(s): 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon

**Référence:** 0872914



# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## **Montecastro Reserva**

Ribera del Duero DO

Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine: Espagne Notation(s): Score 19/20

**Cépage(s):** 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon

Apogée: jusqu'en 2032 Viticulture: Traditionnelle Elevage: 18 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 15.5 %

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.