



2018 Tempranillo

Vino de Finca, Valencia DO, Clos de Lôm

Note de dégustation:

Pourpre saturé, noir au centre. Joli bouquet composé de cerises noires, de mûres et de prunes séchées. La bouche est veloutée, avec à nouveau beaucoup de baies et de cerises ainsi qu'une légère note d'amande, un fondant typique du Tempranillo et une structure tannique ronde, gelée de mûres et de sureau jusque dans la finale douce et juteuse.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Valence
Producteur:	Clos de Lôm
Notation(s):	Guía Peñín 91/100, Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1054918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tempranillo

Vino de Finca
Valencia DO
Clos de Lôm

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 91/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.