



2018 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Une explosion de saveurs signée Peter Sisseck

Description:

Les vins de la Ribera del Duero n'ont jamais été aussi appréciés. C'est également le cas de Montecastro, qui offre une véritable explosion de saveurs. Peter Sisseck et Carlos del Rio, chargés ensemble des vins des Bodegas Hacienda Monasterio, créent un équilibre parfait entre complexité et finesse. N'attendez pas pour savourer vous aussi cette belle harmonie.

Note de dégustation:

Bouquet de baies des bois, de cerises noires et tarte aux quetsches saupoudrée de cannelle. Le nez ouvert révèle également des cerises au marasquin et des épices méditerranéennes de thym et de sauge. Vif en bouche, avec tout le charme de la jeunesse, il est velouté et d'une fraîcheur pleine de peps, sur des tannins tendres et délicats. Magnifique équilibre entre le fruit, la minéralité, les tannins et l'acidité. Un souffle capiteux de Tempranillo et des arômes complexes mènent à une finale d'une délicieuse longueur.

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 Duero
Producteur:	Montecastro
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	90% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
Référence:	0865418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine: Espagne
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 90% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 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.