



2018 Marqués de Atrados

VT Castilla

L'irrésistible de la Castille

Description:

La Castille compte parmi les régions espagnoles bénéficiant des meilleures conditions climatiques. Au nord, au sud et à l'est, cet impressionnant haut plateau est délimité par de grandes chaînes de montagnes. Ce paysage majestueux, d'une grande variété, est propice à la culture du Tempranillo et de la Syrah qui donnent naissance au vin local Atrados. 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.

Note de dégustation:

Rouge cerise brillant et saturé. Joli bouquet de baies rouges, d'argousier et de pain complet grillé. Puis au palais suivent des prunes mûres, des framboises noires ainsi que de charmants arômes de pâtisseries sucrées et épicées. Bâton de cannelle, fève de cacao et chocolat au lait, le tout cuit dans une tarte aux pruneaux. Assez fruité, frais et bien équilibré, avec des tannins doux 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.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Castille-La Manche
Producteur:	Muñoz
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	3 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	70% Tempranillo, 30% Syrah
Référence:	0871718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marqués de Adrados

VT Castilla

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	70% Tempranillo, 30% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.