



## 2019 Antonio & Antonia

Garnacha Vino Tinto Varietal CE, Carlos Ruben

Le vin haut de gamme du spécialiste du Grenache

### Description:

Carlos Ruben s'est pris de passion pour le Grenache et a appris à le maîtriser avec brio. Il met d'ailleurs un point d'honneur à le vinifier en monocépage. Après avoir fait ses armes au Nouveau Monde, il a retrouvé sa région d'origine, l'Aragon, dans le nord-est de l'Espagne, pour exercer son métier en intégrant des influences modernes. Créé en hommage à ses parents décédés, Antonio & Antonia satisfait au goût de nombreux oenophiles: un vin accessible et plein de douceur fruitée.

### Note de dégustation:

Rouge rubis brillant aux reflets violets. Nez ouvert et aromatique aux notes de baies rouges juteuses, d'écorce d'orange sanguine et de poivre blanc, avec une belle touche toastée. Viennent ensuite des nuances de myrtilles, de gousse de vanille et subtile note minérale. Parfaitement équilibré en bouche, avec des fruits juteux et des tannins mûrs mais croquants, ainsi qu'une acidité parfaitement maîtrisée. La douceur de fruit gourmande et la texture veloutée le rendent très agréable à boire. Une Garnacha méditerranéenne avec beaucoup de classe.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Producteur:</b>	Carlos Ruben
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Garnacha
<b>Référence:</b>	1074419

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Antonio & Antonia**

Garnacha Vino Tinto Varietal CE  
Carlos Ruben

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100  
**Cépage(s):** 100% Garnacha  
**Apogée:** jusqu'en 2026  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 4 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  
décanner.