



2016 Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Issu de la parcelle unique d'Abadia Retuerta

Description:

Elaboré par Pascal Delbeck, le génie du Bordeaux, et Angel Anocibar.

Note de dégustation:

Pourpre profond du bord jusqu'au disque. Des nuances toastées de barrique agrémentent l'irrésistible bouquet aux notes intenses de baies rouges des bois et de cerises amarena, sur des touches balsamiques, d'épices exotiques et de streusel aux fruits. Des arômes de fruits exubérants explosent dans la bouche merveilleusement veloutée et d'une grande élégance. Les tannins délicats et l'acidité parfaitement intégrée lui confèrent de l'harmonie et un charme irrésistible.

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:	Castilla-León
Producteur:	Abadía Retuerta
Notation(s):	Parker 94/100, James Suckling 92/100, Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0802416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 94/100, James Suckling 92/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 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 décanter.