



2018 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Le Ribera culte issu des meilleures parcelles

Description:

Le secret de ce vin exceptionnel de la Ribera? Des parcelles uniques au coeur du vignoble, un monocépage de Tempranillo, 18 mois d'élevage en barrique, et le savoir-faire extraordinaire de l'oenologue José Hidalgo. Cet Astrales saura conquérir tout amateur de vin qui se respecte, tant par son habillage moderne que par son séduisant contenu.

Note de dégustation:

Rouge grenat dense du disque jusqu'au centre. Des cerises noires, des amandes caramélisées et de la réglisse dans le nez envoûtant. Mais aussi des pralinés aux noix, des pruneaux aux épices exotiques et des baies des bois sucrées. Attaque veloutée et douce avec un fruit explosif, de beaux arômes toastés et une délicate note florale. Saveur de pain d'épices et notes de moka dans le milieu de bouche séduisant, à la fois élégant et puissant. Une trame tannique délicate et une acidité parfaitement intégrée assurent un équilibre parfait.

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:	Astrales
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0311018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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 déguster.