



2014 El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

98 points par Andrés Proensa

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: Rioja

Producteur: Artadi

Notation(s): Guía Proensa 98/100, James Suckling 95/100, Parker 94-96/100, Tim Atkin 97/100

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0718614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Proensa 98/100, James Suckling 95/100,
Parker 94-96/100, Tim Atkin 97/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans,
voire plus, peuvent déjà se savourer sur la
jeunesse.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 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.