2015 Cenit Pago las Salinas

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Un authentique tempranillo comme dans un livre d'images

Description:
Découvrez un vin qui allie la puissance de la région de Toro à l'élégance de la Ribera del Duero. Ce vin exceptionnel est produit dans une région viticole riche de plus de 1000 ans d'histoire - près de l'embouchure du Duero, à la frontière avec le Portugal.
Note de dégustation:
Pourpre pâle aux reflets rouge cerise du disque jusqu'au centre. Bouquet complexe de baies noires et de fruits des bois, d'herbes méditerranéennes et de cuir, sur des touches de pétales de fleurs confites, de tabac à pipe épicé et un soupçon de malt torréfié. En bouche, il présente une concentration et une intensité typiques de la région. Puissant, sa finesse se révèle dans les tannins délicats, une jolie acidité et un élevage en barrique bien dosé. Le fruit opulent, ainsi qu'une bouche généreusement veloutée lui confèrent une harmonie et un caractère exceptionnels.
Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.
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:	Bodegas Cenit
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1092215

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cenit Pago las Salinas

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch