



## 2014 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Un bijou toujours rapidement vendu.

#### **Description:**

La dernière édition en date de l'exceptionnel Tempranillo de la Bodega. Etant produit en petite quantité, il est toujours rapidement épuisé.

#### Note de dégustation:

Pourpre impénétrable aux reflets violets. Le bouquet est intense et développe des parfums opulents de mûres et de sureau, il est soutenu par de discrètes nuances de café torréfié et de praliné aux noix. En bouche la matière est épaisse et veloutée avec de beaux tannins en soutien, il s'y développe des saveurs de mûres, de prunes et d'amandes caramélisées, révélant d'énormes réserves ; des nuances de cassis accompagnent la finale longue et complexe. La Cuvée Cristina est une sélection des meilleures barriques.

#### 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): Guía Proensa 97/100, Score 19/20

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2026 **Cépage(s):** 100% Tempranillo

**Référence:** 0436114



# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Christina**

Ribera del Duero DO Bodegas Astrales

Origine: Espagne

Notation(s): Guía Proensa 97/100, Score 19/20

Cépage(s):100% TempranilloApogée:jusqu'en 2026Viticulture:TraditionnelleElevage: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.