



2018 Cuvée Palomar

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un vrai grand de la maison Abadia Retuerta

Description:

La cuvée Palomar est un signe de savoir-faire et d'excellence, elle est le fruit d'un travail patient et dévoué. Seuls les meilleurs raisins de l'ensemble du vignoble sont sélectionnés pour cette microproduction.

Note de dégustation:

Rouge grenat brillant du disque jusqu'au centre. Nez généreux aux notes de baies rouges croquantes, de dattes au lard et de miel d'acacia, sur des touches de fèves de moka grillées et de chocolat aux raisins secs. En bouche ce Ribera offre la typicité d'une magnifique alchimie entre finesse, concentration et intensité, sur un fruit plaisant et complexe, ainsi que des tannins discrets dans le milieu de bouche séduisant. Une élégance sans pareille et beaucoup de réserve jusque dans la finale inoubliable.

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:	Abadía Retuerta
Notation(s):	Score 19/20, Guía Peñín 93/100, Parker 93/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	40% Garnacha, 40% Tempranillo, 20% Malbec
Référence:	1181518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Palomar

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19/20, Guía Peñín 93/100, Parker 93/100
Cépage(s): 40% Garnacha, 40% Tempranillo, 20% Malbec
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 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.