

2018 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Le grand Reserva est enfin de retour

Description:
Avec le domaine artisanal de Montecastro, Carlos del Río, le propriétaire des Bodegas Hacienda Monasterio, a réalisé l'un de ses rêves. Avec la star du Ribera, Peter Sisseck, il produit des vins comme ce Reserva d'anthologie. Issu des parcelles les plus hautes de la Ribera del Duero, il a été élevé 18 mois en barriques et fait la grande fierté de ses deux créateurs. Un parfait vin de fête plein d'élégance.

Note de dégustation:
Pourpre impénétrable aux reflets violets. Bouquet complexe et fascinant de baies noires et bleues, de tarte aux prunes et d'épices chaudes, sur des discrètes notes de bois précieux, de malt et de biscuit à la noix de coco. La bouche juteuse marie des arômes de baies noires, de subtiles nuances toastées, ainsi qu'un soupçon de feuilles d'automne et d'eucalyptus. De belles épices enrobent la bouche ample et de texture délicate. Les tannins parfaitement intégrés et l'acidité croquante contribuent à 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:	Montecastro
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Référence:	0872918

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
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 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