



2013 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 98/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0436113

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 98/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.