



2019 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

97 points attribués par Decanter à ce Ribera culte

Description:

Le secret de ce vin exceptionnel de la Ribera? Des parcelles uniques au coeur du vignoble, un monocépage de Tempranillo, 18 mois d'élevage en barrique, et le savoir-faire extraordinaire de l'oenologue José Hidalgo. Cet Astrales saura conquérir tout amateur de vin qui se respecte, tant par son habillage moderne que par son séduisant contenu.

Note de dégustation:

Rouge grenat profond aux reflets pourpres. Magnifique nez de cerises noires, de myrtilles et de réglisse, avec des nuances de tarte aux noix caramélisée, de gelée de groseilles aux épices exotiques et de baies des bois sucrées. Attaque veloutée et tendre avec un fruit explosif, de délicats arômes toastés et une touche florale. Pain d'épices et fève de moka dans le milieu de bouche gourmand, à la fois élégant et puissant. Des tannins ciselés et une acidité parfaitement intégrée assurent 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:	Astrales
Notation(s):	Decanter 97/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0311019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine:	Espagne
Notation(s):	Decanter 97/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2033
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 déguster.