



2017 Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Issu de la parcelle unique d'Abadía Retuerta

Description:

Elaboré par Pascal Delbeck, le génie du Bordeaux, et Angel Anocibar.

Note de dégustation:

Rouge pourpre dense et brillant du disque jusqu'au centre. Bouquet enchanteur de fruits rouges typiques du tempranillo et de baies noires sauvages, sur des nuances balsamiques envoûtantes, ainsi que des notes d'épices exotiques et de délicates touches toastées de barrique. En bouche, il est d'une grande élégance avec une texture merveilleusement veloutée et des tannins raffinés. Sa richesse de fruit et sa discrète acidité lui confèrent un charme juvénile et le font glisser tout en douceur dans le palais.

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:	Castilla-León
Producteur:	Abadía Retuerta
Notation(s):	Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0802417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 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 décanner.