2020 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera avec une belle profondeur aromatique et une complexité inouïe

Description:
Les vins de la Ribera del Duero n'ont jamais été aussi appréciés. C'est également le cas du Montecastro, qui offre une véritable explosion de saveurs. Carlos del Rio, propriétaire des Bodegas Hacienda crée un parfait équilibre entre complexité et finesse. N'attendez pas pour savourer vous aussi cette belle harmonie.

Note de dégustation:
Rouge grenat brillant aux reflets violets. Bouquet de baies rouges sauvages, de cerises noires et de grenade, avec des notes de tarte aux prunes saupoudrée de cannelle. Le nez continue à se développer sur des nuances aériennes de thym et de sauge. Vivant et dynamique en bouche, il est d'un charme juvénile irrésistible. Les palais est fruité et tendre avec une fraîcheur stimulante et des tannins discrets et serrés. Séduisant équilibre entre les arômes de fruits juteux, une fascinante minéralité et une acidité harmonieuse.

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):	Parker 93+/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	95% Tinto Fino, 5% Merlot
Référence:	0865420

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 93+/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	95% Tinto Fino, 5% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 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.

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