



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Montecastro
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	95% Tinto Fino, 5% Merlot
<b>Référence:</b>	0865420

## 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):** 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  
décanner.