



2014 Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

98 points pour la fameuse parcelle unique

Description:

La parcelle très prisée d'Abadía Retuerta. Vinifié par le grand Pascal Delbeck (Ausone).

Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets noirs. Nez complexe de prunes et de mûres, soutenu par une douce note de pain d'épices et de chocolat aux noix, ainsi que des cerises noires et de la gelée de myrtille, à la fois séduisant et impressionnant. Attaque puissante dans un palais crémeux et moelleux, tanins doux et douceur envoûtante, encore beaucoup de fruits noirs et à présent des amandes caramélisées et du café noir torréfié, d'énormes réserves jusque dans la finale inoubliable.

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 Gourmets 98/100, Guía Peñín 94/100, Parker 93/100, Score 19/20

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0802414

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 Gourmets 98/100, Guía Peñín 94/100,
Parker 93/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2030
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.