



## 2021 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera avec une belle profondeur aromatique et une complexité inouïe

### Description:

Carlos del Rio, le propriétaire des fameuses Bodegas Hacienda Monasterio, a réalisé l'un de ses rêves en reprenant le domaine artisanal et moderne de Montecastro. Avec la star du Ribera, Peter Sisseck, Carlos del Rio crée des vins surprenants dont la complexité et la finesse sont en parfait équilibre. Issu du coeur de la Ribera del Duero et élevé 18 mois en barriques.

### Note de dégustation:

Rouge grenat lumineux aux reflets violets. Bouquet de baies rouges sauvages, de cerises noires et de grenade, avec des notes de tarte aux prunes épicée et de gâteau aux cerises. Le nez s'ouvre ensuite sur des touches éthérées de thym et de sauge. Vivifiant et dynamique en bouche, il est d'un charme juvénile irrésistible. Fruité et tendre avec une fraîcheur stimulante, ainsi que de jolis tannins ciselés. Séduisant équilibre entre les arômes de fruits juteux, une belle 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>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0865421

## 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):** Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**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  
décanter.