



## 2018 Tempranillo PAGO Negralada

Abadía Retuerta DOC, Abadía Retuerta

Issu de la parcelle unique d'Abadia Retuerta

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Rouge pourpre brillant et dense du disque jusqu'au centre. Epices exotiques et délicates nuances toastées dans le bouquet enchanteur aux notes de fruits rouges typiques du tempranillo, baies noires sauvages et agréables touches balsamiques. D'une grande élégance en bouche, avec une texture merveilleusement veloutée et des tannins fins. La richesse de fruit et la discrète acidité lui confèrent un charme juvénile et le font rouler sur du velours au 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):**

Gilbert & Gaillard 98/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20

**Eleavage:**

16 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2037

**Cépage(s):**

100% Tempranillo

**Référence:**

0802418

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Tempranillo Pago Negralada

Abadía Retuerta DOC  
Abadía Retuerta

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Gilbert & Gaillard 98/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.