



2014 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Le Ribera culte issu des meilleures parcelles

Description:

Le secret de cette exceptionnelle valeur sûre parmi les vins de la Ribera? Des parcelles uniques au cœur du vignoble, un monocépage de Tempranillo, 18 mois d'élevage en barrique, et le savoir-faire extraordinaire de l'oenologue José Hidalgo. Cet Astrales saura conquérir tout amateur de vin qui se respecte, tant par sa présentation moderne que par son séduisant contenu.

Note de dégustation:

Pourpre-noir intense aux reflets rubis. Déjà tout un poème dans un nez gourmand rehaussé de notes de café torréfié et de chocolat aux noix sur des nuances de fruits noirs et bleus, de pruneaux, de gelée de mûres et des cerises noires bien sucrées. Le palais est puissant et gourmand et les tannins sont parfaitement mûrs. Abondance de fruits dans le milieu de bouche charnu avec également des arômes de tarte aux prunes, de confiture de mûres, de cerises au chocolat et de liqueur de framboise. Bel équilibre entre caractère et plaisir à boire. C'est un vin onctueux et très fruité jusqu'à la finale inoubliable. Un des meilleurs millésimes d'Astrales.

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:	Astrales
Notation(s):	Guía Proensa 94/100, Score 19/20, James Suckling 93/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0311014

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Proensa 94/100, Score 19/20, James Suckling 93/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2028
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.