



## 2013 Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Une rareté issue d'une parcelle unique et disponible en quantité limitée

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Pourpre intense aux reflets rubis. Les pralines et les amandes caramélisées rehaussent le nez aux parfums de mûres, de cerises amarena et de sureau, avec de délicates touches de pain d'épices. Le Tempranillo apporte un magnifique fondant au palais rond et velouté, le milieu de bouche juteux révèle une chaleur typique, ainsi que des arômes de petits fruits noirs et des notes toastées continues de chocolat; finale au grand potentiel sur des saveurs de prunes compotées et un souffle de genièvre. Sélection limitée produite à partir des meilleures barriques.

**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>	Castilla-León
<b>Producteur:</b>	Abadía Retuerta
<b>Notation(s):</b>	Guía Proensa 95/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	0802413

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

Taille: A7 74x105

### Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Guía Proensa 95/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<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 décanner.