



2015 Marqués de Adrados

VT Castilla

Un vin espagnol grandiose

Description:

La Castille compte parmi les régions espagnoles bénéficiant des meilleures conditions climatiques. Au nord, au sud et à l'est, cet impressionnant haut plateau est délimité par de grandes chaînes de montagnes. Ce paysage majestueux, d'une grande variété, est propice à la culture du Tempranillo et de la Syrah qui donnent naissance au vin local Adrados. Gorgés de soleil, les raisins sont issus de vieux ceps cultivés sur les meilleures parcelles de la Bodega. L'oenologue Daniel Lorenz élève son vin un an en barriques, pour atteindre l'équilibre parfait entre les intenses notes fruitées et chocolatées. Un vin convainquant, aussi bien en termes de qualité que de prix.

Note de dégustation:

Pourpre intense, noir au centre. Des nuances de poires au vin rouge, de noix et de chocolat aux raisins agrémentent le nez aux senteurs de compote de quetsches et de cerises à la cannelle. Belle chaleur de Tempranillo dans la bouche tendre et veloutée, aux tannins ronds, bon équilibre entre la douceur des cerises et les notes épicées de genièvre, milieu de bouche souple avec à nouveau beaucoup de fruits rouges et noirs, jus de pruneaux et fine touche de cacao jusque dans la finale persistante. Une valeur magnifique venue d'Espagne.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Castille-La Manche
Producteur:	Muñoz
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	3 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	70% Tempranillo, 30% Syrah
Référence:	0871715

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marqués de Adrados

VT Castilla

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	70% Tempranillo, 30% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.