



## 2021 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 coeur 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:

Rouge grenat dense aux reflets pourpres. Cerises noires, myrtilles et réglisse dans le nez gourmand, sur des nuances de tarte aux noix caramélisée, de gelée de groseille, de bois précieux et d'épices chaudes. Attaque veloutée et tendre avec un fruit explosif, de discrets arômes toastés et une jolie note florale. Pain d'épices et grains de moka torréfiés dans le milieu de bouche séduisant, à la fois élégant et puissant. Des tannins fins et mûrs et une acidité bien intégrée assurent un équilibre parfait.

### 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>	Astrales
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	0311021

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

Taille: A7 74x105

### **Astrales**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Astrales

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** James Suckling 93/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**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  
déguster.