



2022 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera avec une belle profondeur aromatique et une complexité inouïe

Description:

Carlos del Rio, le propriétaire des fameuses Bodegas Hacienda Monasterio, a réalisé l'un de ses rêves en reprenant le domaine artisanal et moderne de Montecastro. Avec la star du Ribera, Peter Sisseck, Carlos del Rio crée des vins surprenants dont la complexité et la finesse sont en parfait équilibre. Issu du coeur de la Ribera del Duero et élevé 18 mois en barriques.

Note de dégustation:

Rouge grenat lumineux aux reflets violets. Bouquet de baies rouges sauvages, de cerises noires et de grenade, avec des notes de tarte aux prunes épicée et de gâteau aux cerises. Le nez s'ouvre ensuite sur des touches éthérées de thym et de sauge. Vivifiant et dynamique en bouche, il est d'un charme juvénile irrésistible. Fruité et tendre avec une fraîcheur stimulante, ainsi que de jolis tannins ciselés. Séduisant équilibre entre les arômes de fruits juteux, une belle minéralité et une acidité harmonieuse.

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:	Montecastro
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Référence:	0865422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO

Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.