



## 2014 Finca Muñoz Tempranillo

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Le Tempranillo velouté pour tous les jours

**Note de dégustation:**

Pourpre-grenat intense. Nez capiteux de cerises douces et de pruneaux où viennent se greffer de délicates notes toastées de chocolat aux noix. Opulence de fruits noirs et rouges dans le palais velouté, bel équilibre entre la fraîcheur des petits fruits et la douceur de la compote de cerise. Ce Tempranillo est un vrai délice jusque dans sa finale juteuse.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Castille-La Manche
<b>Producteur:</b>	Muñoz
<b>Notation(s):</b>	Score 17/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	0300314

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

Taille: A7 74x105

### Finca Muñoz Tempranillo

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 17/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.