



2015 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Los Astrales

Description:

La dernière édition en date de l'exceptionnel Tempranillo de la Bodega. Etant produit en petite quantité, il est toujours rapidement épuisé.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, centre violet. Des notes gourmandes de cerises au chocolat viennent agrémenter les nez complexe dominé par les mûres et le sureau, sur des nuances de café fraîchement torréfié et de caramel. La bouche veloutée révèle d'énormes réserves, avec un bel équilibre entre l'extrait gras et les tannins soyeux sur des arômes nobles de fruits noirs et bleus soulignés d'une élégante note toastée de barrique et d'une touche gourmande de pralinés. Cerises amarena et gelée de prune dans la longue finale.

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: Bodegas Los Astrales S.L.

Notation(s): Guía Proensa 97/100, Parker 93+/100, Score 19.5/20

Elaboration: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: jusqu'en 2032

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0436115

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Los Astrales

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Proensa 97/100, Parker 93+/100, Score 19.5/20
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 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 décanter.