



2015 El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

La fameuse parcelle unique d'Artadi dans le superbe millésime 2015

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:	Rioja
Producteur:	Artadi
Notation(s):	Guía Peñín 96/100, Parker 96/100
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0718615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 96/100, Parker 96/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 10 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
décanner.