



2013 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera avec une belle profondeur aromatique et une complexité inouïe

Description:

Ce Tempranillo puissant nous vient de la nouvelle bodega de Carlos del Río (Hacienda Monasterio), située au coeur de la Ribera del Duero.

Note de dégustation:

Pourpre dense, impénétrable au centre. Prunes et cerises bien mûres composent le nez souligné par une fine minéralité typique du Ribera, rappelant le poivre noir et le genièvre. La bouche moelleuse et veloutée, bien qu'encore un peu sur la jeunesse, révèle des saveurs de petits fruits noirs et bleus, ainsi qu'une subtile note de réglisse, les tannins sont soyeux et compacts, des nuances de sureau et de chocolat aux noisettes accompagnent la finale fruitée et persistante, promettant un beau potentiel. Jeune, il gagnera à être décanté.

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 y Viñedos Montecastro
Notation(s):	Score 18.5/20
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	90% Tempranillo, 10% Merlot
Référence:	0865413

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): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 90% Tempranillo, 10% Merlot
Apogée: jusqu'en 2024
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
décanner.