



"Le Ribera culte issu des meilleures parcelles"

2015 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Los Astrales

Description:	Le secret de cette exceptionnelle valeur sûre parmi les vins de la Ribera? D'excellentes parcelles au coeur du vignoble, un monocépage 100% Tempranillo, 18 mois d'élevage en barrique et le savoir-faire du nouvel oenologue de Los Astrales, José Hidalgo.
Note de dégustation:	Pourpre grenat dense, brillant au milieu. Du pruneau et de la douceur de pain d'épices dans ce bouquet complexe révélant également des arrières notes d'amandes grillées, de cerises noires et de la gelée de mûres, c'est un nez qui évolue constamment vers de nouvelles nuances de fruits. La bouche est puissante et dotée d'une douceur incomparable avec des tanins parfaitement intégrés, à la fois moelleuse et pleine de caractère, des arômes de compote de cerises, de prunes à la cannelle et de réglisse dans le milieu de bouche chaleureux, un fondant magnifique et beaucoup de fruits noirs et bleus jusque dans la finale contrastée.
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 94/100, Parker 92/100
Pays d'origine:	Espagne
Cépage(s):	100% Tempranillo
Vol. alcool:	15.0 %
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
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.
Apogée:	jusqu'en 2030
Producteur:	Bodegas Los Astrales S.L.
Emballage:	Caisse bois de 1
Référence:	0311015150B1100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Los Astrales

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19/20, James Suckling 94/100, Parker 92/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2030
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.