



2014 La Poza de Ballesteros

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

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 Proensa 99/100, James Suckling 97/100, Tim Atkin 96/100

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2037

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0718714

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Poza de Ballesteros

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Proensa 99/100, James Suckling 97/100, Tim Atkin 96/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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 déguster.