



2015 Sa Padrina

Binissalem Mallorca DO, Vinyes I Vins Ca Sa Padrina

Tout le soleil de Majorque dans votre verre

Description:

La Finca Sa Padrina, située près du magnifique village de Sencelles, est l'un des plus petits domaines viticoles de l'île ensoleillée de Majorque. Andreu Suñer Ferrer compose des vins très fruités et typiques de Majorque.

Note de dégustation:

Pourpre profond, foncé au centre. Les prunes et les raisins secs dominent le nez sucré sur des nuances de poires séchées, de jus de sureau et de délicates notes de cèdre. Le palais est souple et velouté, marqué par la chaleur majorquine et une douceur gourmande, fruits secs et marmelade de baies des bois dans le milieu de bouche de belle tension, où se fondent harmonieusement les tannins soyeux et onctueux, chocolat aux raisins secs et cerises à la cannelle dans la finale fluide. L'art de vivre espagnol avec classe.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Baleares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Vinyes & Vins Ca Sa Padrina SL
Notation(s):	Score 17.5/20
Elaboration:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	34% Manto Negro, 33% Merlot, 22% Shiraz, 10% Cabernet Sauvignon
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0782515075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sa Padrina

Binissalem Mallorca DO
Vinyes I Vins Ca Sa Padrina

Origine: Espagne
Notation(s): Score 17.5/20
Traubensorte(en): 34% Manto Negro, 33% Merlot, 22% Shiraz,
10% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 6 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.