



2013 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Un Ribera légendaire

Description:

Le secret de cette exceptionnelle valeur sûre parmi les vins de la Ribera? Des parcelles uniques au coeur du vignoble, un monocépage de Tempranillo, 18 mois d'élevage en barrique, et le savoir-faire extraordinaire de l'oenologue José Hidalgo. Cet Astrales saura conquérir tout amateur de vin qui se respecte, tant par sa présentation moderne que par son séduisant contenu.

Note de dégustation:

Rubis-pourpre lumineux. Le séduisant nez révèle des parfums de café et de cerises au chocolat, puis viennent des notes de jus de mûres, de compote de myrtilles et de prunes à la cannelle. Touches maltées et tannins compacts dans l'attaque soyeuse, le milieu de bouche est impressionnant avec son opulence de petits fruits noirs et bleus et la fine minéralité des Ribera, la texture est jeune, mais diffuse une chaleur fascinante, myrtilles et chocolat noir dans la finale pleine de promesses. Jeune, il faudra le décanter avant de le servir.

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:	Astrales
Notation(s):	Guía Proensa 95/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0311013

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Proensa 95/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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.