



2012 Enrique Forner

Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Note de dégustation:

Robe pourpre dense aux reflets noirs. Nez complexe rappelant des cerises et des pruneaux mûrs, avec ensuite de fines notes de cacao et des mûres sucrées. Les tanins sont ronds dans le palais crémeux, avec à nouveau des arômes de cerises et de fruits bleus dans le milieu de bouche fruité, intensité régulière au palais et fondant typique de la Rioja accompagnés de séduisantes notes de chocolat, bon équilibre et tout le plaisir du Tempranillo jusque dans la finale moelleuse. Clairement l'un des meilleurs vins de la Rioja.

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:	Rioja
Producteur:	Union Viti Vinicola
Notation(s):	
Elaboration:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0202312

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Enrique Forner

Rioja DOCa

Unión Viti-Vinícola

Origine: Espagne

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Tempranillo

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 15 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5 %

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