



Sello del Rey Tempranillo

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Un Tempranillo gorgé de soleil, firmato Bienvenido Muñoz

Descrizione:

Sello del Rey, Sigillo del Re: un marchio di qualità e affidabilità. E questo vino rosso vellutato è più che all'altezza di tale reputazione. Questo Tempranillo monovitigno, affinato in barrique, si distingue infatti per la sua ricca fruttuosità e la sua morbidezza.

Profilo aromatico:

Rosso porpora saturo dal disco al centro. Naso espressivo di mirtilli, biscotti al cocco, cioccolato alle noci e prugne alla cannella. Anche ciliegie nere essiccate e pane alle pere, su una nota discreta di tabacco da pipa biondo. Al palato è generoso, morbido e vellutato. Piacevole rotondità da tempranillo a metà palato, finale caldo con aromi di frutta secca, su delicate sfumature tostate.

Ideale con:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Viñedos y Bodegas Muñoz

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Numero articolo: 0400722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sello del Rey Tempranillo

VT Castilla
Viñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.