



2018 Sello del Rey Tempranillo

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Un Tempranillo gorgé de soleil, firmato Bienvenido Muñoz

Descrizione del vino:

Sello del Rey, il sigillo del Re: una garanzia di qualità e affidabilità. E questo vino profumato è perfettamente all'altezza di questa affermazione.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile dal bordo al centro. Mirtilli, scaglie di cocco, cioccolato alle nocciole e prugne alla cannella al naso, che rivela anche ciliegie nere essiccate e pane alle pere, oltre a delicate note di tabacco da pipa. La struttura è vellutata con un estratto dolce su un palato caldo. Piacevole ricchezza di Tempranillo nella parte centrale del palato, frutta secca e delicate note tostate nell'attraente finale.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	ES
Regione:	Castille-La Manche
Produttore:	Muñoz
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0400718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sello del Rey Tempranillo

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.