



2019 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

La carte de visite d'Abadía Retuerta

Description:

Les vins d'Abadía Retuerta comptent parmi les meilleurs de la région de Valladolid et c'est à juste titre que le célèbre œnologue Pascal Delbeck se déclare fier du Selección Especial. Élevé 13 mois en fûts de chêne français et américains, le nouveau millésime se révèle particulièrement harmonieux avec ses notes boisées merveilleusement intégrées.

Note de dégustation:

Rouge pourpre lumineux aux reflets violets. Cerises noires, groseilles, gelée de mûres et un soupçon de réglisse composent le nez raffiné. Une subtile note de barrique souligne les nuances de fruits à noyau, sur un soupçon de poivre noir. Palais juteux et fruité, milieu de bouche puissant avec des tannins compacts et un extrait légèrement épicé. Sureau et pain d'épices en finale. A la fois riche et délicat.

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:

Castilla-León

Producteur:

Abadía Retuerta

Notation(s):

James Suckling 94/100, Gilbert & Gaillard 96/100, Guía Peñín 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20

Élevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 6% Merlot, 1% Petit Verdot

Référence:

0802219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 94/100, Gilbert & Gaillard 96/100, Guía Peñín 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 6% Merlot, 1% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 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 décanter.