



## 2019 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Superbe Ribera de Peter Sisseck

### Description:

Les vins de la Ribera del Duero n'ont jamais été aussi appréciés. C'est également le cas de Montecastro, qui offre une véritable explosion de saveurs. Peter Sisseck et Carlos del Rio, chargés ensemble des vins des Bodegas Hacienda Monasterio, créent un équilibre parfait entre complexité et finesse. N'attendez pas pour savourer vous aussi cette belle harmonie.

### Note de dégustation:

Rouge grenat brillant aux reflets violets. Bouquet de baies rouges des bois, de cerises noires et de grenade, de tarte aux prunes saupoudrée de cannelle, ainsi qu'un soupçon de gâteau aux cerises. Viennent ensuite des notes aériennes de thym et de sauge dans le nez qui s'ouvre. Vif et dynamique en bouche, il se révèle d'un charme juvénile irrésistible. Tendre et fruité, d'une fraîcheur stimulante, avec des tannins serrés et délicats. Beaucoup de séduction dans l'équilibre entre les arômes de fruits juteux, une belle minéralité et une acidité harmonieuse.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Montecastro
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	95% Tinto Fino, 5% Merlot
<b>Référence:</b>	0865419

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Montecastro

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 95% Tinto Fino, 5% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2033  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**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.