



2019 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Une sélection sans compromis des meilleures barriques

Description:

Pour son prestigieux Tempranillo, l'oenologue José Hidalgo choisit ce qu'il y a de mieux: issus des ceps centenaires du meilleur vignoble de la famille, à Fuente Santos, dans la province de Burgos, les raisins sont rigoureusement sélectionnés à la main, tandis que dans les chais, seuls des fûts de chêne français neufs de la plus haute qualité sont utilisés. Très demandé et produit en petite quantité, ce vin phare d'Astrales est toujours rapidement épuisé.

Note de dégustation:

Rouge pourpre dense aux reflets violets du disque jusqu'au centre. Nez intense dont les nuances complexes de baies noires vont de la cerise à la mûre, du cassis à la grenade. Il révèle également du jus de sureau, de la fève de moka torréfiée et du sucre brut caramélisé, sur une note gourmande de biscuit à la noix de coco. Belle texture veloutée, équilibre parfait entre la richesse du fruit et les tannins soyeux. Enormes réserves en bouche, les fruits noirs et bleus sont rehaussés par une élégante touche de barrique. Il a le volume typique de Ribera, tout en se révélant d'une concentration et d'une élégance harmonieuses.

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: Ribera del Duero

Producteur: Astrales

Notation(s): Parker 93/100, Score 19/20, Guía Peñín 93/100, James Suckling

92/100, Wine Spectator 93/100

Elevage: 18 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: jusqu'en 2038 **Cépage(s):** 100% Tempranillo

Référence: 0436119



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO Bodegas Astrales

Origine: Espagne

Notation(s): Parker 93/100, Score 19/20, Guía Peñín 93/100,

James Suckling 92/100, Wine Spectator 93/100

Cépage(s):100% TempranilloApogée:jusqu'en 2038Viticulture:TraditionnelleElevage:18 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

décanter.