



2019 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Grand Reserva de maîtres

Description:

Avec le domaine artisanal de Montecastro, Carlos del Río, le propriétaire des Bodegas Hacienda Monasterio, a réalisé l'un de ses rêves. Avec la star du Ribera Peter Sisseck, il produit notamment ce Reserva d'anthologie. Issu des parcelles les plus hautes de la Ribera del Duero, il a été élevé 18 mois en barrique et fait la grande fierté de ses deux créateurs. Laissez-vous séduire par une finesse et une puissance en parfait équilibre.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable aux reflets violets du disque jusqu'au centre. Bouquet expressif et complexe de baies noires et bleues, de tarte aux cerises et d'épices exotiques, sur de délicates notes de bois précieux, de malt et de biscuits à la noix de coco. De belles épices marquent le palais rond et d'une texture raffinée. Le milieu de bouche velouté et moelleux mêle des arômes de baies noires, de discrètes notes toastées ainsi qu'un soupçon de feuilles d'automne et d'eucalyptus. Des tannins tendres et bien intégrés, ainsi qu'une acidité précise contribuent à un équilibre parfait.

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:	Montecastro
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0872919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.