



2020 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Grand Reserva de maîtres

Description:

Au coeur de la Ribera del Duero, Bodegas y Viñedos Montecastro est un domaine ultra-moderne, né en 2000 de la passion que deux amis partageaient pour le vin. Afin de concrétiser leur rêve, ils ont fait appel à l'architecte Roberto Valle et planté des vignes sur différentes parcelles d'altitude. Ainsi, aidé de Peter Sissek (Pingus), Carlos de Rio crée des vins complexes et aromatiques, élevés en fûts neufs et usagés.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable avec des reflets violets du disque jusqu'au centre. Bouquet expressif et profond de baies noires et bleues, de tarte aux cerises et d'épices exotiques, sur de délicates touches de bois précieux, de malt et de biscuits à la noix de coco. De jolies épices enrobent le palais ample à la texture délicate. Dans le milieu de bouche tendre et velouté, se marient de délicieux arômes de baies, une subtile pointe toastée et un soupçon de feuilles d'automne et d'eucalyptus. Des tannins fins et bien intégrés, ainsi qu'une acidité en filigrane 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):	Parker 93+/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0872920

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): Parker 93+/100, Score 19/20
Cépage(s): 90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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.