



2020 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

La sélection très convoitée des meilleurs fûts

Description:

La dernière édition en date de l'exceptionnel Tempranillo de la Bodega. Etant produit en petite quantité, il 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): James Suckling 93/100, Score 19/20, Guía Peñín 93/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0436120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 93/100, Score 19/20, Guía Peñín 93/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
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.