



2018 Espectacle

Montsant DO, Spectacle Vins

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: Spagna

Regione: Montsant

Produttore:

Valutazioni: Score 18.5/20

Vinificazione: 15 Mesi in Fulmine

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 16.0 %

Varietà d'uva: 100% Garnacha Tinta

Numero di articolo: 1100718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Espectacle

Montsant DO
Spectacle Vins

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Garnacha Tinta
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	16.0 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.