



2022 Sello del Rey Tempranillo

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Un Tempranillo gorgé de soleil, firmato Bienvenido Muñoz

Descrizione del vino:

Sello del Rey, il sigillo del Re: una garanzia di qualità e affidabilità. E questo vino profumato è perfettamente all'altezza di questa affermazione.

Nota di degustazione:

Rosso porpora saturo dal disco al centro. Naso espressivo di mirtili, biscotti al cocco, cioccolato alle noci e prugne alla cannella. Anche ciliegie nere essiccate e pane alle pere, su una nota discreta di tabacco da pipa biondo. Al palato è generoso, morbido e vellutato. Piacevole rotondità da tempranillo a metà palato, finale caldo con aromi di frutta secca, su delicate sfumature tostate.

Abbinamenti:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Castille-La Manche
Produttore:	Muñoz
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0400722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sello del Rey Tempranillo

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine: Spagna

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.