



CRUZ DEL CASTILLO - RESERVA



Vignoble: Cruz del Castillo

Pays: Espagne

Région: D.O. Rioja

Cépage: Tempranillo, Graciano

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

APPARENCE: rouge rubis violacé et profondeur moyenne.

NEZ: intenses arômes de fruits noirs mûrs. L'élevage apporte l'équilibre et un joli bouquet qui évoque à la fois les fruits mûrs et les épices et herbes aromatiques.

BOUCHE: un vin au corps plein et aux notes d'épices, de vanille et de chêne. Splendides complexité et finesse. Onctueux et élégant en bouche, il possède une finale pleine, élégante et très expressive ainsi qu'une arrière-bouche longue et tranquille.

AGRÉABLE AVEC

Un compagnon idéal de viande grillée, de gibier, de tapas (charcuterie ibérique) et de fromages forts. Un vin pur, qui peut présenter un dépôt. Décantation recommandée.

POTENTIEL DE GARDE

2-3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

15-16°C

TENEUR EN ALCOOL

14% vol.

PRODUCTION: Composé de raisins cueillis à la main. Élevage en fûts de chêne américain pendant au moins 12 mois, avant un long élevage en bouteille.