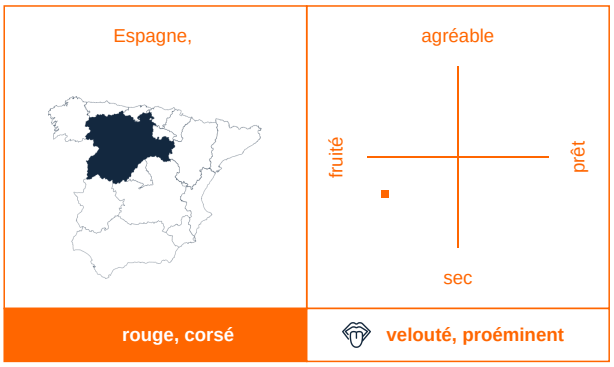
PAGO VALDEBELLÓN CABERNET SAUVIGNON MIT ETUI DO VINO DE PAGO PAGO VALDEBELLÓN DO VINO DE PAGO

ABADÍA RETUERTA | 2020





Sur le point le plus élevé, protégé des vents frais par les pinèdes, le cru (pago) limoneux et calcaire de Valdebellón a été planté en Cabernet Sauvignon. Ici toutes les conditions sont réunies pour produire un grand vin. L¶nologue expérimenté, Ángel Anocíbar sait tirer le meilleur parti de ce potentiel : son vin de cru se montre complexe, durable et richement nuancé. Le profil aromatique est franc, très typé du cépage : les arômes herbacés attribués à ce cépage se retrouvent dans le bouquet intense. Le Pago Valdebellón convainc à tous les égards par sa structure classique et profonde. Le Cabernet Sauvignon trouve dans ce cru une expression fascinante et personnelle de ce terroir.

Cabernet Sauvignon

Maturité optimale: 5 - 12 Années

Pendant 20 mois en barrique (chêne français)

herbacé / végétal

chasse, agneau, boeuf, fromage de chèvre

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

VOI MIGROS partner

Contient des sulfites

