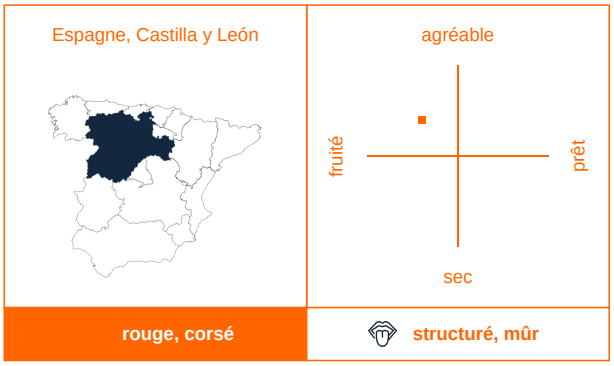
PAGO NEGRALADA TEMPRANILLO VDT PAGO NEGRALADA VDT

ABADÍA RETUERTA | 2003



Des raisins de Tempranillo soigneusement sélectionnés dans les meilleures parcelles longeant le Douro forment la base de ce < pago >, ou < cru >, comme disent les Français pour désigner un grand vin dune parcelle donnée. Lattaque au nez est intense et complexe, dévoilant des notes de fruits mûrs et dépices avec des réminiscences darômes torréfiés. Le caractère de ce vin se révèle au palais : structure bien étoffée, densité et profondeur. La finale longue, persistante et soutenue se montrera sous son meilleur jour après quelques années de vieillissement en bouteille.



Tempranillo

Maturité optimale: 5 - 12 Années

Pendant 18 mois en barrique (chêne français)

fruité, épicé, arômes de bois / arômes grillés, minéral

cuisine méditerranéenne, chasse, agneau, boeuf

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort

VDI MIGROS partner

doux

acide