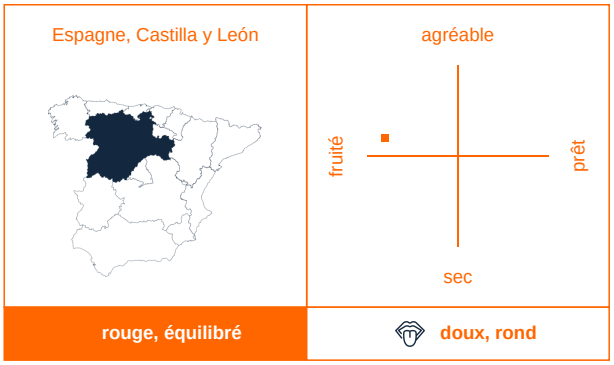
EDICION ESPECIAL CHILLIDA VDT EDICION ESPECIAL CHILLIDA VDT

ABADÍA RETUERTA | 2016





Au nez, ce vin dévoile un bouquet complexe de fruits rouges et noirs, rehaussé de subtiles notes minérales et dépices fines. En bouche, il se montre généreux, équilibré et velouté, avec des tanins polis et une finale longue et harmonieuse. Ce vin exprime toute la grandeur de son terroir légendaire. Il reflète lengagement et la vision dune équipe expérimentée, qui a su capter avec maîtrise lexcellence dun lieu unique. Un vin de caractère et dénergie, qui continue dévoluer en bouteille.

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano, Petit Verdot

Maturité optimale: 3 - 6 Années

Élevé pendant 18 mois en barriques neuves et usagées, en chêne français et américain.

mûre, cassis, foin, cuir, tabac, épicé, sous-bois

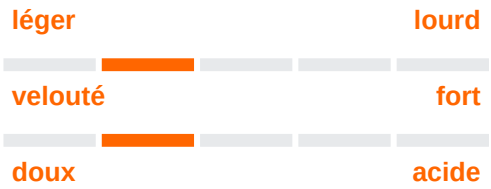
plats mijotés, gibier à plumes, brochettes d'agneau, steak d'agneau, poulet grillé, grillades d'agneau, grillades de boeuf, brochettes de boeuf, grillades de porc, brochettes de porc, steak de veau, steak de boeuf, steak de porc, brochette tzigane, steak

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

VDI MIGROS partner


léger
lourd
velouté
fort
doux
acide