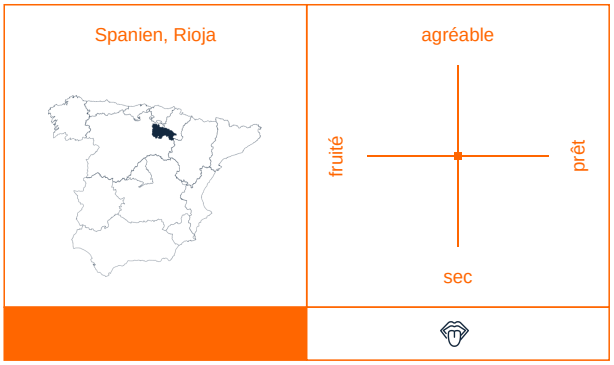
LAS DOS MADERAS RIOJA RESERVA DOCA LAS DOS MADERAS DOCA

BODEGAS BERONIA | 2020





Pour commencer, le nez découvre larmoire aux épices : cannelle, vanille, chocolat. Viennent ensuite une série darômes fruités bien mûrs de baies noires accompagnés dherbes méditerranéennes. Au palais lattaque se montre onctueuse, bien intégrée et séduisante. Puis la structure fruitée se met délicatement en scène. La sensation est longue et complexe, faisant découvrir un vin bien en bouche, avec du gras et de la profondeur. La finale homogène et avenante se montre tout aussi convaincante. En résumé : cest une superbe variation dun grand classique vinifié de façon moderne, qui promet beaucoup de plaisir aux amoureux du vin.

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Maturité optimale: 5 - 10 Années

Pendant 18 mois en barrique (chêne français et américain)

végétal frais, mûre, cassis, vanille, cannelle, chocolat

chasse, cuisine mexicaine, côtelettes d'agneau, t-bone steak, travers de porc, brochette tzigane, chicken wings

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

VOI MIGROS partner

léger				lourd
doux				acide