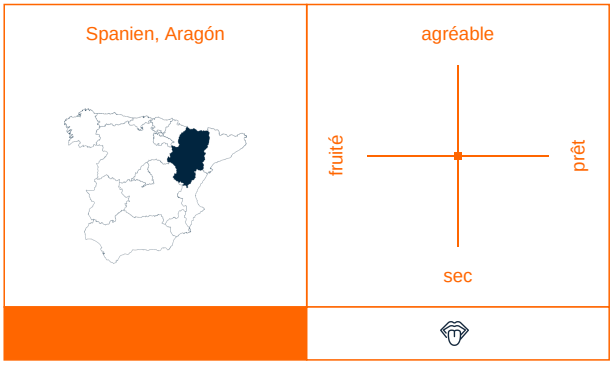
DON RAMON DO DON RAMON DO

BODEGAS ARAGONESAS | 2023



De grands arômes de fruits mûrs (pruneau, mûre, cerise) sépanouissent dans le verre. Le nez intense produit une impression séduisante et friande : compote de prunes, gelée de sureau et une bonne dose darômes rappelant la vanille, le caramel, le chocolat et le réglisse. La texture dense et arrondie se révèle dune souplesse onctueuse. La structure fruitée se marie harmonieusement avec un corps volumineux et puissant, et débouche sur une finale fruitée dune longueur remarquable.



Garnacha, Tempranillo

Maturité optimale: 2 - 5 Années

Pendant quelques mois en grands fûts de chêne traditionnels, puis conservé pendant neuf mois en barrique (chêne américain)

cerise, pruneau, mûre, compote de prunes, gelée de baies, vanille, caramel, chocolat, bois de réglisse

fromages à pâte dure, grillades d'agneau, grillades de boeuf, grillades de porc, poulet grillé, escalope de cerf, civet de chevreuil

Température de dégustation: 17 jusqu'à 19 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VDI MIGROS partner