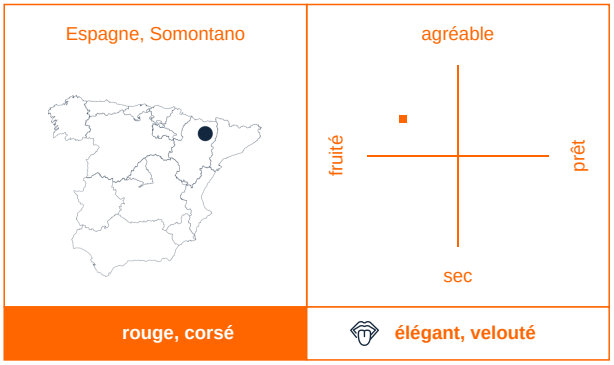
BLECUA DOP BLECUA DOP

VIÑAS DEL VERO | 2017



La tour de Blecua datant du XIe constitue lélément central cette bodega modèle qui a fait lobjet dimportantes rénovations depuis 2000. Les meilleures années, on y fabrique un vin très particulier. Le Blecua est le produit dune triple sélection portant dune part sur les vignes, dautre part sur le raisin, et enfin sur les fûts. Le bouquet ample intègre des arômes de provenances les plus diverses : notes florales, épices, fruits et arômes de torréfaction. Cette sensation complexe associée à des tanins bien présents, une structure fruitée et un corps riche sont la marque de fabrique dun grand vin qui illustre la modernité espagnole.



Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Tempranillo

Maturité optimale: 8 - 12 Années

Pendant 20 mois en barrique

fruité, floral, arômes de bois / arômes grillés, vanille

cuisine méditerranéenne, chasse, boeuf, carré d'agneau, gigot d'agneau, côtelettes d'agneau

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VOI MIGROS partner