

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Finca el Guijarral

Ribera del Duero DO

Rudeles

Région : Castille-et-León, Espagne.

Appellation : Ribera del Duero DO.

Domaine : Rudeles.

Cépages : 100% Tempranillo

Millésime : 2018

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : cerise noire, intense avec des reflets violets, brillante.

Nez : fin, sur des arômes de chair de cerise, de fraise, de mûre mais aussi de réglisse avec une note de pivoine.

Bouche : une attaque avec un agréable volume, associé à une fraîcheur naturelle et d'agréables tannins granuleux. Saveurs florales de rose et pivoine avec des notes de réglisse, de noyau de cerise et de fraise dans une finale croquante.

Conclusion : un mono-terroir qui s'exprime avec élégance et profondeur !

Service : servir à 17°C. Pièces de viande au barbecue, filet d'agneau au romarin, moussaka.

Le nom Rudeles est formé par les noms de famille des 4 partenaires qui ont fait le choix de prendre soin des vignes centenaires plantées par leurs ancêtres - une rareté en Ribera del Duero - plutôt que de fuir vers la ville comme tant d'autres. À 1000m d'altitude, à la limite orientale de l'appellation, dans la zone de Soria, ils produisent ici un vin particulièrement gracieux.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91098 75 2018 **Prix membre** : 14.00

Prix catalogue : 15.50