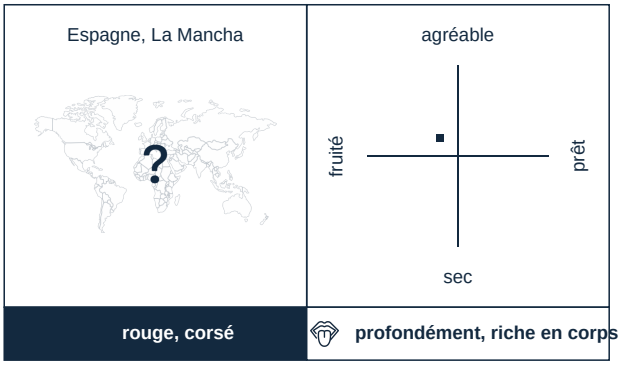
GRAN CALZADILLA DO VINO DE PAGO GRAN CALZADILLA DO VINO DE PAGO

PAGO CALZADILLA | 2012





Fleuron de la bodega, ce vin est exclusivement élaboré avec le raisin des plus vieilles vignes de Tempranillo et des meilleurs Cabernet Sauvignon. Pour le couple de propriétaires Francisco Uribes et Celia Madero, il représente tout simplement la quintessence du terroir. Deux impressions dominent lors de la dégustation: la complexité et la profondeur dune part, lintensité et la persistance de lautre. Les arômes, marqués par les fruits mûrs (cassis, mûre, cerise, sureau, prune. A cela sajoutent des notes épicées et de discrets arômes délevage rappelant le tabac, la réglisse et la vanille. La finale confirme que lEspagne a du potentiel, car dans ces régions daltitude, les vignes donnent des vins magnifiques, généreux et dun bon potentiel de garde.

Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Maturité optimale: 6 - 12 Années

Elevé pendant 18 mois en barrique (chêne américain), puis conservé 3 ans en bouteille

cerise, prune, mûre, sureau, cassis, vanille, tabac, bois de réglisse

assiette de fromages, brochettes d'agneau, filet de boeuf Stroganoff, brochettes de boeuf, t-bone steak, brochettes de porc

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

