

875m Tempranillo Finca Carbonera Rioja DOCa 2x75cl

Aromatique - délicat - frais



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Rioja	Cépage
Producteur El Coto de Rioja	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 15815700
Culinaire Risotto velouté aux cèpes ou au safran avec saltimbocca, variations de tapas chaudes, viandes rouges grillées	Élevage

À PROPOS DU VIN

Le Tempranillo provient de la Finca Carbonera, un domaine viticole possédant les vignobles les plus élevés de la DOCa Rioja. Les vignes poussent sur une pente douce aux sols pierreux, offrant un bon drainage. Ces conditions favorisent la santé des raisins et une maturation homogène.

Risotto velouté aux cèpes ou au safran avec saltimbocca, variations de tapas chaudes, viandes rouges grillées

DESCRIPTION

Couleur

Rouge rubis clair à intensité moyenne, avec de légers reflets violets.

Aromatique

Intense, frais-fruité en nez, fruits mûrs exotiques, pêche, ananas, mango et lychee, banane, avec une note d'herbes minéral-terreux.

Corps

Sec, avec une acidité moyenne et un corps moyen à plein. Les arômes de fruits rouges et de prunes se prolongent en bouche, soutenus par des notes boisées élégantes et une fine touche d'épices. Les tanins sont mûrs, bien structurés et harmonieusement intégrés. Le vin présente un bon équilibre et une agréable fraîcheur. Finale de longueur moyenne, avec une finale épicée et légèrement vanillée.

Impression générale

Un Tempranillo d'altitude bien structuré, avec un fruit net, des notes boisées intégrées et une belle harmonie.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch