



ESPAGNE DO LA MANCHA 2020 " TEMPRANILLO " LA GAVACHA

Pays : Espagne
Région : La Mancha
Sous région :
Cépage(s) : 100% tempranillo

Note de dégustation :

De couleur rouge rubis, ce vin évoque au nez des arômes de fruits rouges caractéristiques du Tempranillo (cerises, fraises, framboises), ainsi qu'un caractère floral et une touche d'épices douces. La bouche se présente tout en rondeur, avec un fruit intense et un superbe équilibre. Les tanins sont fins et délicats.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique(s) :



Tapas, charcuteries, volaille grillée

Commentaires du sommelier :

La Gavacha Tempranillo, c'est du plaisir en bouteille ! Un vin rouge rond, fruité et gourmand à souhait. Les vignes plantées à 680 mètres d'altitude sont vendangées à la main. Les raisins sont vinifiés en jarres puis élevé en fûts de chêne 4 mois. La dégustation offre un vin souple, sur le fruit avec un bel équilibre.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

