



Pinuaga Colección VdIT BIO 2023

Bodegas y Viñedos Pinuaga

Type	Vin rouge
Origine	Espagne, Castilla-La Mancha
Producteur	Bodegas y Viñedos Pinuaga Castilla-La Mancha
Expansion	Élevage de 9 à 12 mois en fûts de chêne américain et français.
Contenu	75 cl
Millésime	2023
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Teneur en alcool	14,5 %
Cépages	Tempranillo / Tinta del Toro
Numéro d'article	24816223

Commentaires

Tempranillo certifié bio issu du vignoble «La Lastra», situé entre 750 et 800 mètres d'altitude. Un vin expressif, élégant, doté d'un beau potentiel de garde.

Recommandation culinaire

Il accompagne à merveille les viandes rouges, les plats mijotés, le gibier ainsi que les plats de poisson relevés.

Notes de dégustation

Des arômes intenses de fruits rouges, accompagnés de notes florales de violette et de subtiles nuances poivrées. En bouche, il est ample, équilibré et très expressif, avec une longue finale fruitée.