LaMaravilla

TINTO

CRIANZA

millésime	2018/19
contenu	75cl
pays	Espagne
région	Ribera del Duero
cépages	100 % Tempranillo
fermentation	6 à 10 jours cuvage traditionnel
élevage	30 mois dans des barriques 80 % neuves et 20 % une fois utilisées (chêne français)
teneur en alcool	13,5 % vol.
température de service	14 à 16° C
capacité de garde	10 à 13 ans

La robe du vin montre une couleur de rubis foncé intense.

Au nez, les arômes nous rappellent à des odeurs de myrtilles, de cerises et d'herbes.

Les arômes de myrtilles et de cerises se répètent dans le goût ainsi que des pruneaux et des extraits fins de vanille.

La Maravilla tinto s'accompagne avec préference du gibier, du boeuf, du porc ou du canard ainsi que des scampi et des poissons.

Vertrieb über:

Erhard Mathier Vins GmbH
Sélection Tobias Mathier

Ruelle du Manoir 8
CH-3960 Siders/Sierre (VS)

www.vinoselamuleto.com
www.erhardmathiervins.com
info@erhardmathiervins.com

T +41 (0) 27 455 15 51
F +41 (0) 27 456 44 42