



LA PLAZUELA

Bodegas Más Que Vinos | Cabañas de Yepes-Toledo



Origine	DO Tierra de Castilla-La Mancha Espagne
Producteur	Bodegas Más Que Vinos Cabañas de Yepes-Toledo
Cépage	80% Tempranillo (Cencibel) 20% Garnacha
Vinification	Vendange manuelle, fin septembre. Fermentation spontanée en petite cuve inox. 15 mois en barriques neuves de 300 litres, suivis d'un nouveau vieillissement en amphore.
Couleur	Rouge cerise intense et foncé
Dégustation	L'arôme se caractérise par des fruits noirs : Mûre et prune, associées à des notes minérales épicées, de réglisse, de santal et de cèdre, de tabac et de toffee.
Caractère	Velouté, très corsé et équilibré. Beaucoup de fruit associé à des tanins souples, une bonne acidité et des notes boisées bien intégrées ainsi qu'une composante minérale intéressante. Finale très longue, souple et étonnamment fraîche.
Convient avec	Les plats de viande et de gibier et le chocolat noir.
Température de service	15°C ouvrir 1 heure avant
Garde	8 - 10 ans