

ILAGARES TINTO

D.O. NAVARRA

CÉPAGE

Tempranillo
Grenache

VIGNOBLE

Âge en moyenne >25 ans
Rendement : 5000 Kg/Ha
Terroir : 650 m d'altitude (basse montagne), sols en pente, calcaires et très peu productifs.

POTENTIEL DE GARDE DU VIN ET TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION

Pendant deux années.
16-18°C

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin se marie avec des viandes rouges braisées et grillées, avec du gibier et des plats cuisinés en général. Il s'accorde très bien avec des légumes secs, du jambon et des hors-d'oeuvre chauds.

DÉGUSTATION

Couleur : Intensité moyenne-soutenue, bien nuancée, une brillance violacée bien marquée lui conférant de la vivacité. Des arômes intenses, des notes d'une grande complexité rappelant les fruits rouges, les fruits mûrs, les confitures et le caramel au lait. Puissant en bouche, structuré, avec prédominance de fruits mûrs et un caractère sucré qui lui confère de la complexité et de l'équilibre.

www.bodegasanmartin.com

Carretera Sangüesa s/n - San Martín de Unx
31495 (Navarra) Spain
Tlf. +34 948738294 | Fax. +34 948738297

BSM
BODEGAS
SAN MARTIN

