



el amuleto

millésime	2015
contenu	75cl
pays	Espagne
région	Bajo Aragón
vignoble	Cabernet Sauvignon, Merlot: plantation en 1987 (plutôt atypique pour l'Espagne, mais ces variétés ont réussi à s'implanter dans cette région en raison de leur proximité de la Mer Méditerranée et de la France; elles se développent magnifiquement sur le vignoble à 600 mètres d'altitude dans les montagnes d'Aragon) (date de vendanges: août 2015)
cépages	Cabernet Sauvignon Merlot (séparément vendangés à la main)
fermentation	14 jours cuvage traditionnel
élevage	30 mois dans des barriques 80 % neuves et 20 % une fois utilisées (chêne français) (date de la mise en bouteille: 12.2019)
alcool	14,5 % vol



Cette cuvée inoubliable dispose d'une balance élégante entre des fruits mûrs, des épices et de l'odeur du bois. La couleur est rouge foncé, intensément lumineuse et très compacte. Déjà en servant le vin en verre, ce vin rouge el amuleto® stimule nos odorats. Une explosion d'arômes qui nous rappelle à la cerise sauvage et du masepain. L'intensité des arômes – baies des bois, cerises amarena, airelles rouges, accompagnée des nuances fines de bois de santal – continue à se développer au palais. C'est un vin très complexe et structuré avec une excellente élégance en finale.

On peut le décanter avant de l'apprécier.

Il s'accompagne de préférence avec des viandes rouges de haute qualité.

el amuleto® est déjà consommable tout de suite.
Son potentiel de garde dépasse plus que 10 ans.



Distribution par:

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