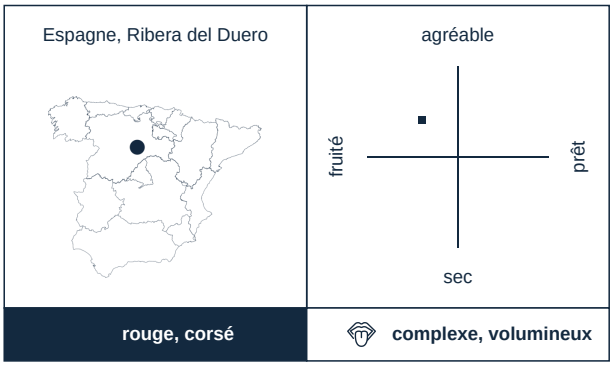
TRUS RESERVA DO TRUS DO

BODEGAS TRUS | 2018



La robe dun pourpre intense aux reflets noirs et rubis promet demblée un Tempranillo suave et velouté. Le nez profond révèle beaucoup de fruit noir associé à une touche de tabac doux. Cette composante fruitée, par exemple de cerise noire, séduit également au palais. Elle est complétée par des arômes très épanouis et flatteurs de mûre et de compote de pruneaux. Un vin à la fois opulent et dune grande élégance, qui sachève sur une finale inoubliable où sajoute une touche de violette.



Tempranillo

Maturité optimale: 3 - 10 Années

Elevé pendant 20 mois en barrique, ppuis mûri 20 mois supplémentaires en bouteille

cerise, mûre, compote de prunes, violette, tabac

mets de légumes, chasse, potée de légumes, grillades d'agneau, entrecôte, filet de boeuf Stroganoff, grillades de boeuf

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
velouté	**fort**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873