



Grimalt Caballero 2020 (Caisse en bois pour 1 bouteille)

Robe couleur rubis intense. Le nez révèle des fruits rouges et des notes terreuses épicées et minérales. Le palais ample et souple est soutenu par des tannins accrocheurs et par une acidité à la structure délicate. La diversité aromatique exceptionnelle se confirme en bouche et s'accompagne de la complexité et de la longueur d'un vin haut de gamme. Un incontournable pour les adeptes de vins originaux. Potentiel de garde considérable!

Producteur	4kilos vinícola
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Vino de la tierra de Mallorca
Appellation	Tinto Cosecha
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	15° - 16°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Callet, Fogoneu
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	7201220
Accord mets et vins	Grillades, Plats mijotés, Gibier
Avis	Robert Parker 97/100



Vinification

Vinifié en fût de bois, puis élevé en foudres neufs de 600 litres pendant 14 mois. Seules 1000 bouteilles ont été produites, sans filtrage ni collage.

