

## Don Aurelio, Gran Reserva D.O Valdepenas,

Originaire du centre de l'Espagne, ce D.O Valdepenas Reserva est produit à base de **Tempranillo uniquement**.

### Notes de Dégustation

Ce Gran Reserva offre une robe rouge grenat foncé aux reflets orangés.

Au nez, un bouquet d'arômes épicés (poivre noir, clous de girofle, noix de muscade) s'associe à des notes toastées et de café.

En bouche, rond et structuré, ce vin, Elevé au moins 2 ans en fûts de chêne, est plein de corps mais aussi rond et riche en saveur.

A déguster à une température idéale de 16-18°C.

### Accord Mets & Vin

Ce Gran Reserva sera le partenaire idéal des viandes rouges, gibier et viandes musquées ainsi que des fromages de caractère et bien affinés.

#### Info en + :

En Espagne, la dénomination «gran reserva» définit un vin dont la commercialisation ne se fait qu'après 5 ans à partir du millésime. De plus, le vin doit être élevé au moins 2 années en barriques.

