Bodega Antonio Candela
Little Lady B



Importation Privée (caisse de 12 x 750 ml)
Pays : Espagne
Région : Yecla

60% Monastrell et 40 % Merlot

Alcool : 15 %

Vinification dans des cuves en acier inoxydable pendant 15 jours à une température maximale comprise entre 20 et 25 °C. Une fois le processus de macération-fermentation terminé, le vin est stocké dans des cuves jusqu'à sa clarification et sa stabilisation, puis mis en bouteille.

Ce vin présente une robe rouge cerise intense, avec une touche de fraîcheur et des arômes de fruits rouges. Il est équilibré en bouche et possède une bonne structure.

Il accompagne à merveille les plats légers à base d'agneau et de veau, ainsi que le poulet ou le porc. Il se marie également très bien avec les fromages crémeux et moyennement affinés. Il convient également aux poissons gras comme le saumon et aux plats de fruits de mer frais comme les coquilles Saint-Jacques et le poulpe.

La famille est ce qu'il y a de plus important. Chez Bodegas Antonio Candela, cela se reflète dans notre nom et dans l'essence même de tout ce que nous faisons.
En plus de faire partie de notre nom de famille, ce sentiment d'appartenance à une famille se transmet à tous ceux qui font partie de Bodegas Candela, depuis les frères Candela, Antonio et Alfredo, actuellement la 4e génération à la tête de la cave, jusqu'à tous ceux qui consacrent leur temps, leurs efforts et leur passion à perpétuer cet héritage.

89 James Suclking

bio

514-938-VINS (8467) / info@vinicolor.ca
WWW.VINICOLOR.CA