Dégusté le : 31.01.2006		**Numéro d'ordre :**	4

Identification du vin				**Région :**	Espagne		
Appellation :	Valdepenas						
Dénomination :	Valdepenas gran reserva - Fernando Castro						
Producteur :	Castro Fernando						
Cépages :	Tempranillo : 100 %						
Fournisseur :	ALDI						
Millésime :	1997	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	13°	**Prix :**	4,29

ASPECT	**Couleur :**
	Intensité :
	Limpidité :
	Observations :

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Bonne
	Description Qualitative :	Très agréable, complexe et généreux
	Aromatique :	1er nez: cerise. Fruits noirs confiturés, épices de garrigue (thym, laurier), note de vanille, un peu de réglisse, épice poivrée, tabac blond, pivoine, note de guimauve, girofle, cannelle, sous-
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Souple et soyeuse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont bien fondus mais encore présents. Une note d'amertume pas désagréable
	Equilibre :	Bel équilibre
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières très mûres. Une belle rondeur avec un beau potentiel de garde
	Arômes :	Fruits noirs confiturés (mûres), cuberdon, épice poivrée
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Vin très sûrement à attendre pour qu'il puisse exprimer son potentiel

REM	**Remarques :**	Il a passé 18 mois en barrique

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020