



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Una Ribera che unisce profondità e complessità aromatica

Beschreibung:

Nel cuore della Ribera del Duero, Bodegas y Viñedos Montecastro è una tenuta ultramoderna, nata nel 2000 dalla passione di due amici per il vino. Per realizzare il loro sogno, si sono avvalsi dei servizi dell'architetto Roberto Valle e hanno piantato le viti in diversi appezzamenti a diverse altitudini. Con l'aiuto di Peter Sissek (Pingus), Carlos de Rio crea vini complessi e aromatici, maturati in botti nuove e usate.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi impenetrabile con riflessi violacei dal disco al centro. Un bouquet espressivo e complesso di bacche nere e blu, torta di ciliegie e spezie esotiche, con delicate note di legni pregiati, malto e biscotti al cocco. Belle spezie segnano il palato, che è rotondo e raffinato nella struttura. Il palato medio, vellutato e morbido, combina aromi di bacche scure, discrete note tostate e un accenno di foglie autunnali ed eucalipto. I tannini teneri e ben integrati e l'acidità precisa contribuiscono a un equilibrio perfetto.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produzent: Bodegas y Viñedos Montecastro

Allevamento: 16 Mesi in Vasca di cemento

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0872921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	16 Mesi in Vasca di cemento
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.