



Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Uno dei primi 100 al mondo

Descrizione:

Il lusso è all'ordine del giorno. Come l'hotel boutique nell'omonimo convento, i vini di Abadía Retuerta sono tra i migliori della regione. Pascal Delbeck, enologo di fama, è giustamente orgoglioso dei premi vinti dalla Selección Especial.

Profilo aromatico:

Colore granato intenso con riflessi neri. Naso complesso di marasche e sambuco, supportato dalla dolcezza del caramello e del moka, con sviluppo di nuovi sentori, prugna e composta di lamponi. Palato untuoso con tannini rotondi, estratto morbido e deciso, palato medio succoso, ancora una volta caratterizzato da molta frutta e discreti aromi tostati; pieno di carattere ma molto elegante, splendidamente arrotondato fino al finale aromatizzato alla prugna. Una "Selección" che merita davvero il nome di "Especial".

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: VT Castilla y León

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Numero articolo: 0802210

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.