



Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

98 punti per la famosa trama singola

Beschreibung:

La parcelle très prisée d'Abadía Retuerta. Vinifié par le grand Pascal Delbeck (Ausone).

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con riflessi neri. Naso complesso di prugne e more, sostenuto da una nota dolce di pan di zenzero e cioccolato alle nocciole, oltre a ciliegie nere e gelatina di mirtilli, seducente e impressionante. Attacco potente in un palato cremoso e morbido, tannini morbidi e dolcezza ammaliante, ancora tanta frutta scura e ora mandorle caramellate e caffè nero tostato, enormi riserve fino al finale indimenticabile.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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

Produttore: Abadía Retuerta

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0802414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Gourmets 98/100, Guía Peñín 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.