



Selección Especial

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Un grande valore

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi luminoso con riflessi violacei. Ciliegie nere, ribes rosso, gelatina di more e un accenno di liquirizia compongono il raffinato naso. Un sottile sentore di botte sottolinea le sfumature di frutta a nocciolo, con una nota di pepe nero. Palato succoso e fruttato, potente a metà palato con tannini compatti e un estratto leggermente speziato. Sambuco e pan di zenzero nel finale. Al tempo stesso ricco e delicato.

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

Produttore: Abadía Retuerta DOP

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 62% Tempranillo, 19% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 4% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0802221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
Abadía Retuerta DOP

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Parker 93/100, Decanter 90/100, Guía Peñín 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	62% Tempranillo, 19% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 4% Merlot, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 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.