



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:

Porpora saturo, granato luminoso al centro. Cioccolato con uvetta e ciliegie alla cannella al naso aperto, in costante sviluppo di nuovi aromi con note di frutti di bosco, pan di zenzero e torta di prugne. Vellutato e grasso al palato, con tannini morbidi e aromi di frutti di bosco e liquore di prugne, sviluppa un piacevole calore e un'intera sfaccettatura di frutta a metà palato, seguita da note di gianduia e ciliegie al cioccolato. È la perfetta combinazione di dolcezza fluida e temperamento Ribera, molta eleganza e una bella indulgenza fruttata fino al finale che persiste per diversi minuti.

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:

Chambre 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: Bodegas y Viñedos Montecastro

Allevamento: 19 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 90% Tinto Fino, 6% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha

Artikelnummer: 0872910

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 91/100
Varietà d'uva:	90% Tinto Fino, 6% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	19 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.