



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

La pregiata Ribera 2010, in magnum

Beschreibung:

Carlos del Río, proprietario della famosa Bodegas Hacienda Monasterio, ha realizzato uno dei suoi sogni rilevando la tradizionale e moderna cantina di Montecastro. Insieme alla star della Ribera Peter Sisseck, crea vini sorprendenti, perfettamente equilibrati nella loro complessità e finezza. Prodotto nel cuore della Ribera del Duero e maturato in barrique per 18 mesi.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con riflessi neri. Cioccolato e uva sultanina segnano il naso goloso, con note di vaniglia Bourbon, prugne e gelatina di more. L'attacco morbido e cremoso rivela la pastosità unica di una Ribera, con un'enorme pienezza, anche nella succosa parte centrale del palato, che rivela complessi aromi di mora e more. rivela complessi aromi di frutta nera dalle innumerevoli sfaccettature, oltre a note di pan di zenzero e amarena, lunghissima persistenza.

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. Suggestione: 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: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 90% Tinto Fino, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnnummer: 0872911

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 90% Tinto Fino, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Da bere: da subito fino al 2028
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 19 Mesi in barrique
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.