



Cuvée Palomar

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Un vero grande di Abadía Retuerta

Beschreibung:

Ricca di raffinatezza e carica di storia, la cuvée Palomar di Abadía Retuerta unisce una tradizione vinicola secolare all'eccezionale qualità delle tecniche moderne. Dopo un affinamento in botti di rovere francese, il Malbec, il Graciano e il Garnacha danno vita a un vino equilibrato, raffinato e persistente. La rara etichetta DOP ne sottolinea il carattere esclusivo. Questo vino accende un fuoco interiore che risveglia i sensi.

Degustationsnotiz:

Granato intenso con riflessi violacei. Il naso è aperto, con note di bacche rosse e nere croccanti, melograno, kirsch e datteri con pancetta, con sentori di chicchi di moka tostati, cacao amaro e frutta secca. Al palato è potente, combinando magnificamente il carattere elegante della Ribera con una grande concentrazione e un'intensità sorprendente. Frutta densa e tannini discreti nella parte centrale del palato. Complessità aromatica incomparabile e riserve infinite fino al finale imponente e persistente.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 25% Graciano, 25% Garnacha, 23% Tempranillo, 10% Syrah, 10% Merlot, 7% Malbec

Artikelnummer: 1181521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Palomar

Sardón de Duero
Abadia Retuerta DOP

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Gilbert & Gaillard 98/100, Guía Peñín 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	25% Graciano, 25% Garnacha, 23% Tempranillo, 10% Syrah, 10% Merlot, 7% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 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.