



Nivel

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Selezione delle parcelle di Garmón

Descrizione:

Nivel è il nuovo Ribera del Duero della cantina Garmón, imbottigliato in esclusiva per Mövenpick Vins dai García, leggendaria famiglia di viticoltori. Questo vino, proveniente da un appezzamento di alta quota situato ad Anguix e affinato in barrique di grande qualità, unisce profondità e precisione con un' opulenza già molto piacevole. Un Tempranillo elegante e straordinariamente equilibrato che offre un immenso piacere di degustazione.

Profilo aromatico:

Colore porpora-granato denso. Prugne e ciliegie nere al naso, con una sottile dolcezza di pan di zenzero e cioccolato al ribes. Al palato è fluido e vellutato, con un buon equilibrio tra la dolcezza della frutta, il calore del Tempranillo e il carattere della Ribera, il succo di ciliegia e le prugne stufate, la piacevole pressione del palato fino al finale che sfuma dolcemente.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Garmón Continental

Allevamento: 21 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Numero articolo: 1412423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Nivel

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	21 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.