



Viñas de Gain

Rioja DOCa, Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Un vino della famosa Bodega Artadi per piccoli budget

Descrizione:

Con Viñas de Gain, Juan Carlos López de Lacalle offre un biglietto molto conveniente per l'affascinante mondo della Rioja di Artadi.

Profilo aromatico:

Granato intenso dal disco al centro. Delizioso naso di ciliegie nere e rosse, mele rosse e prugne speziate. Deliziosi sentori di gelatina di more e ribes rosso. Il palato è splendidamente fruttato, con la mineralità leggermente granulosa tipica di Artadi. Il palato medio è elegante ed equilibrato, con una pressione sorprendente fino al finale compatto e armonioso.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas y Viñedos Artadi

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Numero articolo: 1673913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Viñas de Gain

Rioja DOCa
Bodegas y Viñedos Artadi

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía de Vinos Gourmets 92/100, Guía Peñín 93/100, Parker 91+/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.