



Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Armonia perfetta tra potenza e raffinatezza

Descrizione:

Con un ulteriore passo nel nostro viaggio enologico, la Spagna si apre davanti a noi e raggiungiamo la famosa «milla d'oro» della Ribera del Duero. I vigneti delle Bodegas Montecastro crescono qui in altitudine su terreni calcarei, argilla nera e ghiaia. Il team di enologi sa come sfruttare con cura questo dono della natura, affinché ogni appezzamento possa esprimere la propria identità. Il risultato è un Ribera fresco, fruttato e complesso, con un grande potenziale di invecchiamento. L'affinamento in barrique francesi completa il vino in un armonioso dialogo tra forza e finezza.

Profilo aromatico:

Rosso granato luminoso con riflessi violacei. Un bouquet di frutti rossi selvatici, ciliegie nere e melograno, con note di torta di prugne speziate e torta di ciliegie. Il naso si apre poi a note eteree di timo e salvia. Al palato è vivace e dinamico, con un irresistibile fascino giovanile. Fruttato e tenero, con una freschezza stimolante e tannini deliziosi e cesellati. Seducente equilibrio di sapori di frutta succosa, bella mineralità e acidità armoniosa.

Abbinamenti:

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 Montecastro

Produzione: 15 Mesi in Vasca di cemento

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Uva: 90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0865423

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Paese di origine: Spagna
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 15 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica: 14.0%
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.