MÖVENPICK
VINI



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Una Ribera che unisce profondità e complessità aromatica

Descrizione:
Da un'altura nel cuore della Ribera del Duero proviene questa Reserva ricca di carattere. Coltivati su terreni calcarei e ad altitudini che superano i 900 metri, il Tempranillo e il Cabernet Sauvignon si fondono in una cuvée tanto potente quanto elegante. Affinato per 18 mesi in barrique, il Montecastro si presenta con un frutto intenso, sottili sentori di legno e una struttura vellutata. Perfetto per lunghe serate, per accompagnare piatti dal sapore deciso o come regalo che lascerà sicuramente un ricordo indelebile.

Profilo aromatico:
Rosso cremisi impenetrabile con riflessi violacei dal disco al centro. Un bouquet espressivo e complesso di bacche nere e blu, torta di ciliegie e spezie esotiche, con delicate note di legni pregiati, malto e biscotti al cocco. Belle spezie segnano il palato, che è rotondo e raffinato nella struttura. Il palato medio, vellutato e morbido, combina aromi di bacche scure, discrete note tostate e un accenno di foglie autunnali ed eucalipto. I tannini teneri e ben integrati e l'acidità precisa contribuiscono a un equilibrio perfetto.

Abbinamenti:
È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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:	17 Mesi in Vasca di cemento
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5%
Uva:	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Numero articolo:	0872922

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Paese di origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Uva:	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	17 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	14.5%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch