



## Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

La Ribera di culto dalle migliori parcelle

### **Beschreibung:**

Il segreto di questo eccezionale vino della Ribera? Eccellenti parcelle nel cuore del vigneto, un monovigno 100% Tempranillo, 18 mesi di affinamento in botte e la competenza del nuovo enologo di Los Astrales, José Hidalgo.

### **Degustationsnotiz:**

Denso, di colore granato-violaceo, con un palato medio brillante. Prugna e dolcezza di pan di zenzero in questo bouquet complesso, che rivela anche note di mandorle grigliate, ciliegie nere e gelatina di more, un naso in continua evoluzione verso nuove sfumature di frutta. Il palato è potente e incomparabilmente morbido, con tannini perfettamente integrati, sia morbidi che pieni di carattere, aromi di composta di ciliegie, prugne alla cannella e liquirizia nel caldo palato medio, una magnifica morbidezza e tanta frutta nera e blu fino al finale contrastante.

### **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.

### **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:** Bodegas Astrales

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0311015

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Astrales

Ribera del Duero DO  
Bodegas Astrales

**Herkunft:** Spagna  
**Valutazioni:** Score 19/20, James Suckling 94/100, Parker 92/100  
**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo  
**Da bere:** da subito fino al 2030  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 18 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 15.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.