



Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

97 punti assegnati da Decanter a questo cult della Ribera

Beschreibung:

Il segreto di questo eccezionale vino della Ribera? Appezzamenti unici nel cuore del vigneto, un Tempranillo monovitigno, 18 mesi di affinamento in botte e la straordinaria competenza dell'enologo José Hidalgo. Questo Astrales conquisterà sicuramente ogni appassionato di vino che si rispetti, con il suo look moderno e il suo contenuto seducente.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso con riflessi violacei. Magnifico naso di ciliegie nere, mirtillo e liquirizia, con note di crostata di noci caramellate, gelatina di ribes rosso con spezie esotiche e dolci frutti di bosco. Attacco morbido e vellutato con frutta esplosiva, delicati aromi tostati e un tocco floreale. Pan di zenzero e chicchi di moca nel medio palato gourmet, elegante e potente al tempo stesso. I tannini cesellati e l'acidità perfettamente integrata assicurano un perfetto equilibrio.

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 2033

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0311019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Decanter 97/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2033
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 decentarlo.