



Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Culti di Ribera

Beschreibung:

Coltivate in appezzamenti unici nel cuore del vigneto, vecchie viti nodose danno vita a uve Tempranillo utilizzate per produrre un monovitigno che viene poi fatto maturare per 18 mesi in barrique, sotto la guida del talentuoso enologo José Hidalgo. Il risultato è una Ribera eccezionale. Questo Astrales conquisterà ogni amante del vino che si rispetti, con la sua confezione moderna e il suo contenuto seducente. Gli aromi di frutta nera tipici della Ribera si combinano con tannini fini e maturi e un'acidità perfettamente integrata in un meraviglioso equilibrio.

Degustationsnotiz:

Rosso granato denso con riflessi violacei. Ciliegie nere, mirtili e liquirizia al naso, con note di crostata di noci caramellate, gelatina di ribes, legni pregiati e spezie calde. Attacco vellutato e tenero con frutta esplosiva, discreti aromi tostati e una bella nota floreale. Pan di zenzero e chicchi di moca tostati nella seducente parte centrale del palato, elegante e potente al tempo stesso. Tannini fini e maturi e un'acidità ben 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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0311020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Guía Peñín 92/100, 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.