



## Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Los Astrales

Un gioiello che si vende sempre rapidamente.

### **Beschreibung:**

L'ultima edizione dell'eccezionale Tempranillo de la Bodega. Prodotto in piccole quantità, si esaurisce sempre rapidamente.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora impenetrabile con riflessi violacei. Il bouquet è intenso e sviluppa profumi opulenti di mora e sambuco, sostenuti da discrete note di caffè tostato e pralina di nocciole. Al palato è denso e vellutato, con tannini fini, e sviluppa sapori di more, prugne e mandorle caramellate, rivelando enormi riserve; note di ribes nero accompagnano il lungo e complesso finale. La Cuvée Cristina è una selezione delle migliori botti.

### **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. Consiglio: 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 Los Astrales

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2026

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0436114

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Christina

Ribera del Duero DO  
Bodegas Los Astrales

|                       |                                                                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Spagna                                                                                                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>   | Guía Proensa 97/100, Score 19/20                                                                                                                |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Tempranillo                                                                                                                                |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2026                                                                                                                          |
| <b>Allevamento:</b>   | 18 Mesi in barrique                                                                                                                             |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 15.0%                                                                                                                                           |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |