



## Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

L'ambita selezione dei migliori barili

### **Beschreibung:**

Per il suo prestigioso Tempranillo, l'enologo José Hidalgo sceglie il meglio: Dalle viti centenarie del miglior vigneto di famiglia, a Fuente Santos, nella provincia di Burgos, le uve vengono rigorosamente selezionate a mano, mentre nelle cantine vengono utilizzate solo botti nuove di rovere francese della migliore qualità. Molto ricercato e prodotto in piccole quantità, questo vino di punta di Astrales si esaurisce sempre rapidamente.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso porpora denso con riflessi violacei dal disco al centro. Naso intenso con complesse sfumature di bacche scure che vanno dalla ciliegia alla mora, dal ribes nero al melograno. Rivela anche succo di sambuco, chicchi di moka tostati e zucchero grezzo caramellato, su una nota gourmet di biscotto al cocco. Splendida consistenza vellutata, perfetto equilibrio tra frutta ricca e tannini setosi. Enormi riserve al palato, con frutti neri e blu esaltati da un elegante tocco di botte. Ha il volume tipico della Ribera, pur rivelandosi armoniosamente concentrato ed elegante.

### **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 2035

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0436117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Christina

Ribera del Duero DO  
Bodegas Astrales

<b>Herkunft:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, James Suckling 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	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.