



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:

Porpora impenetrabile con riflessi violacei dal disco al centro. Naso concentrato di bacche scure con note complesse che vanno dall'amarena e dalla mora al ribes nero e al melograno. Ci sono anche note di succo di sambuco, chicchi di moka tostati e zucchero di canna caramellato, con un delizioso sentore di torrone. Una consistenza vellutata e seducente, con un perfetto equilibrio tra fruttato e tannini vellutati. Un'elegante nota di botte accompagna le bacche blu e nere. Ha il volume tipico della Ribera, ma anche una concentrazione delicatamente equilibrata. Un monumento di grande classe della magnifica annata 2018.

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 2036

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0436118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2036
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 deccantarlo.