



Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Selezione senza compromessi delle migliori barrique

Beschreibung:

Dalle viti centenarie ad alberello della Fuente-Santa nasce un Tempranillo pieno di intensità e anima. Le uve sono accuratamente selezionate a mano, ogni fase del processo produttivo riflette cura e passione ed è accompagnata da una meticolosa attenzione ai dettagli. Al palato, frutta scura matura, spezie fini ed elegante mineralità si fondono per creare un vino da esposizione pieno di carattere e di presenza duratura - una delizia rara e rapidamente esaurita.

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 2039

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0436120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2039
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.