

Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Un Rioja monumentale di Vega Sicilia

Beschreibung:

La leggendaria collaborazione tra la famiglia Rothschild e Pablo Alvarez, che gestisce Vega Sicilia, è iniziata più di dieci anni fa. Il risultato è un Rioja moderno, espressivo ed esemplare.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi brillante e ricco dal disco al centro. Un bouquet seducente di piccoli frutti neri e biscotti alle noci, con note di spezie esotiche, pane scuro tostato e ginepro, e un tocco discreto di cedro. Al palato è straordinariamente ricco, con un affascinante equilibrio tra frutta matura, tannini finemente cesellati e acidità perfettamente integrata. Complesso e intenso, con tutto il temperamento spagnolo, è anche pieno di finezza e incantevole fino al finale quasi interminabile.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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 Produzent: Bodegas

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 14.0%

701. alconci. 14.0%

Da bere: da subito fino al 2038 **Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0773918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa Bodegas

Herkunft: Spagna

Valutazioni: Semana Viticola 97/100, Guía Peñín 96/100,

James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score

19/20

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Da bere: da subito fino al 2038

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 16 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.0%

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.