



Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Due leggende unite: la passione per la grande Rioja

Beschreibung:

La leggendaria collaborazione tra Vega Sicilia e la famiglia Rothschild unisce tradizione, esperienza e passione. Grazie agli storici vitigni di Tempranillo nasce un Rioja di grande espressività. Le esclusive barriere francesi conferiscono profondità, finezza e struttura. Ogni sorso riflette l'onorevole partnership di due personalità enologiche di spicco: un classico moderno che conquista i cuori.

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 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

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0773920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Tim Atkin 96/100, Parker 94+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2039
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.