



## Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un grande valore

### **Beschreibung:**

Il lusso è all'ordine del giorno. Come l'hotel boutique nell'omonimo convento, i vini di Abadía Retuerta sono tra i migliori della regione. Pascal Delbeck, enologo di fama, è giustamente orgoglioso dei premi vinti dalla Selección Especial.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora brillante con riflessi rubino. Ciliegie rosse, ribes e frutti neri, prugne e more nel naso fruttato e coinvolgente, con seducenti note tostate di caffè. Ribes nero, sambuco e cioccolato agrodolce con noci. Al palato è cremoso e morbido, con un fruttato impressionante e tannini perfettamente maturi. L'innegabile finezza del tempranillo e la dolcezza dell'estratto nella parte centrale del palato, piena e succosa. Equilibrio magistrale fino al finale lungo e vellutato.

### **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. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Spagna

**Produttore:** VT Castilla y León

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** 75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon, 11% Shiraz, 3% Merlot

**Artikelnnummer:** 0802217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Selección Especial

Sardón de Duero  
VT Castilla y León

**Herkunft:** Spagna  
**Valutazioni:** James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon, 11% Shiraz, 3% Merlot  
**Da bere:** da subito fino al 2030  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 12 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.