



Selección Especial

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Biglietto da visita di Abadía Retuerta

Beschreibung:

I vini di Abadía Retuerta sono tra i migliori della regione di Valladolid, ed è a ragione che il rinomato enologo Pascal Delbeck si dichiara orgoglioso della Selección Especial. Invecchiata per 13 mesi in botti di rovere francese e americano, la nuova annata è particolarmente armoniosa, con note legnose meravigliosamente integrate.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi luminoso con riflessi violacei. Ciliegie nere, ribes rosso, gelatina di more e un accenno di liquirizia compongono il raffinato naso. Un sottile sentore di botte sottolinea le sfumature di frutta a nocciolo, con una nota di pepe nero. Palato succoso e fruttato, potente a metà palato con tannini compatti e un estratto leggermente speziato. Sambuco e pan di zenzero nel finale. Al tempo stesso ricco e delicato.

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: Abadía Retuerta DOP

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 6% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0802219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
Abadía Retuerta DOP

Herkunft: Spagna
Valutazioni: James Suckling 94/100, Gilbert & Gaillard 96/100, Guía Peñín 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 6% Merlot, 1% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2032
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
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.