



Selección Especial

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Biglietto da visita di Abadía Retuerta

Beschreibung:

«Per me i vini di Abadía Retuerta sono tra i migliori di Castilla y León», afferma Pascal Delbeck, enologo di fama, e a ragione. Affinata 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. 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: Abadía Retuerta DOP

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 4% Merlot, 2% Graciano, Verdot

Artikelnummer: 0802220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
Abadía Retuerta DOP

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Gilbert & Gaillard 95/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 4% Merlot, 2% Graciano, 1% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 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.