



Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un vino raro proveniente da un'unica parcella, disponibile in quantità limitate

Beschreibung:

Sviluppato da Pascal Delbeck, il genio di Bordeaux, e da Angel Anocibar.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con riflessi rubino. Praline e mandorle caramellate esaltano gli aromi di mora, amarena e sambuco al naso, con delicate note di pan di zenzero. Il Tempranillo conferisce una magnifica morbidezza al palato rotondo e vellutato; il succoso palato medio rivela un calore tipico, oltre ad aromi di bacche nere e note di pane tostato e cioccolato; il finale ha un grande potenziale, con sapori di prugne stufate e una nota di ginepro. Selezione limitata prodotta dalle migliori botti.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0802413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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 deccantarlo.