



Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Dalle migliori parcelle di Tempranillo di Abadía Retuerta

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Porpora brillante dal disco al centro. Favoloso bouquet di frutta rossa tipico del Tempranillo, con note balsamiche e di spezie esotiche. Il naso goloso è completato da note di frutti rossi croccanti e cacao fine, con un delicato tocco di tostatura in botte. Al palato è meravigliosamente vellutato ed estremamente elegante, scorre armoniosamente grazie a tannini leggermente granulosi e a una sottile acidità.

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0802415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Decanter 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.