



Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Dal singolo appezzamento di Abadia Retuerta

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Porpora intenso dal bordo al disco. Sentori tostati di botte impreziosiscono l'irresistibile bouquet, con intense note di bacche rosse di bosco e amarene, seguite da sentori balsamici, spezie esotiche e streusel di frutta. Gli esuberanti aromi di frutta esplodono sul palato, meravigliosamente vellutato ed elegante. Tannini delicati e acidità perfettamente integrata gli conferiscono armonia e fascino irresistibile.

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: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0802416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Parker 94/100, James Suckling 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Da bere: da subito fino al 2036
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 16 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.