



Tempranillo Pago Negralada

Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Dal singolo appezzamento di Abadia Retuerta

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Denso, brillante, cremisi dal disco al centro. Un incantevole bouquet di frutta rossa Tempranillo e bacche nere selvatiche, con ammalianti sfumature balsamiche, spezie esotiche e delicati sentori di tostatura in botte. Al palato è un vino di grande eleganza, con una trama meravigliosamente vellutata e tannini raffinati. La ricchezza del frutto e la discreta acidità gli conferiscono un fascino giovanile e lo fanno scivolare dolcemente sul palato.

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: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0802417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

Abadía Retuerta DOP
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.