



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:

Rosso cremisi brillante e denso dal disco al centro. Spezie esotiche e delicati sentori di tostatura in un incantevole bouquet con note di frutta rossa tipiche del Tempranillo, frutti neri selvatici e piacevoli sentori balsamici. Al palato è molto elegante, con una trama meravigliosamente vellutata e tannini fini. La ricchezza di frutta e la discreta acidità gli conferiscono un fascino giovanile e lo fanno rotolare sul velluto del 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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0802418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

Abadía Retuerta DOP
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Gilbert & Gaillard 98/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2037
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 decentarlo.