



Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Quando la mineralità bordolese incontra la dolcezza spagnola

Beschreibung:

Pago Cabernet proveniente dai piccoli e unici vigneti di Valdebellón dell'ex monastero di Abadía Retuerta.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo con centro nero. Mora e ribes nero dominano il complesso naso con sfumature speziate di ginepro, tabacco dominicano ed eucalipto. L'opulenza dei frutti neri e blu trova eco nel palato vellutato, con tannini morbidi e un palato medio compatto e carnoso che indica enormi riserve. Il finale è corposo e potente, sia giovane che dolce, con sapori di mora, prugna blu, ribes nero e liquirizia. Un Cabernet di carattere che mostra sorprendenti affinità con un Bordeaux. Decantare se bevuto giovane.

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. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: VT Castilla y León

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0802513

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón
VT Castilla y León

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Gourmets 96/100, Score 19/20
Varietàà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.