



Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, Abadía Retuerta DOP Vino de Pago, Abadía Retuerta

Quando la mineralità bordolese incontra la dolcezza spagnola

Descrizione:

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

Profilo aromatico:

Porpora impenetrabile dal disco al centro. Naso complesso di bacche nere selvatiche, more e ribes nero, con note di bacche di ginepro e prugne, oltre alle spezie tipiche del Cabernet come tabacco da pipa, cannella ed eucalipto. È vellutato e generoso, con tannini setosi e un'abbondanza di frutta nel palato medio compatto, che lascia intendere enormi riserve. Giovane e impetuoso, è anche serenamente elegante fino al finale intenso.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Abadía Retuerta DOP Vino de Pago

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0802519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón
Abadía Retuerta DOP Vino de Pago

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.