



Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, Abadía Retuerta DOP Vino de Pago, 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 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.

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 DOP Vino de Pago

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0802520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón
Abadía Retuerta DOP Vino de Pago

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Gilbert & Gaillard 98/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.