



Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Un'esplosione di sapori di Peter Sisseck

Beschreibung:

I vini della Ribera del Duero non sono mai stati così popolari. Questo vale anche per il Montecastro, che offre una vera e propria esplosione di sapori. Peter Sisseck e Carlos del Rio, insieme responsabili dei vini di Bodegas Hacienda Monasterio, creano un equilibrio perfetto tra complessità e finezza. Non aspettate di assaporare voi stessi questa splendida armonia.

Degustationsnotiz:

Un bouquet di frutti di bosco, ciliegie nere e crostata di quetsch cosparsa di cannella. Il naso aperto rivela anche ciliegie al maraschino e spezie mediterranee di timo e salvia. Al palato è vivace, con tutto il fascino della gioventù, vellutato e pieno di freschezza, con tannini morbidi e delicati. Magnifico equilibrio tra frutto, mineralità, tannini e acidità. Un'inebriante esplosione di Tempranillo e aromi complessi conducono a un finale deliziosamente lungo.

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: Bodegas y Viñedos Montecastro

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 90% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Artikelnummer: 0865418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 90% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
Da bere: da subito fino al 2032
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 16 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.5%
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 decantarlo.