



## Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera con grande profondità e complessità aromatica

### **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. Carlos del Rio, proprietario di Bodegas Hacienda, crea un equilibrio perfetto tra complessità e finezza. Non aspettate di assaporare voi stessi questa splendida armonia.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso granato brillante con riflessi violacei. Un bouquet di frutti rossi selvatici, ciliegie nere e melograno, con note di crostata di prugne cosparse di cannella. Il naso continua a svilupparsi con sfumature ariose di timo e salvia. Al palato è vivace e dinamico, con un irresistibile fascino giovanile. Il palato è fruttato e tenero, con una freschezza stimolante e tannini discreti e serrati. Seducente equilibrio di sapori di frutta succosa, affascinante mineralità e acidità armoniosa.

### **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:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2034

**Varietà d'uva:** 95% Tinto Fino, 5% Merlot

**Artikelnummer:** 0865420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Montecastro

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

|                       |                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Spagna                                                                                                                                             |
| <b>Valutazioni:</b>   | Parker 93+/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20                                                                                                   |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 95% Tinto Fino, 5% Merlot                                                                                                                          |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2034                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Allevamento:</b>   | 16 Mesi in barrique                                                                                                                                |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                                                                                                              |
| <b>Servier:</b>       | 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. |