



Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Qualità indiscutibile in una nuova veste

Beschreibung:

Le viti crescono in altitudine su terreni composti da calcare, argilla nera e piccoli ciottoli. Il team di esperti viticoltori della tenuta sfrutta al meglio questi doni della natura per esprimere al meglio le caratteristiche uniche di ogni parcella. Il risultato è una Ribera fresca, fruttata e complessa, con un grande potenziale di invecchiamento. L'affinamento in botti di rovere francese completa l'esplosione di sapori. Questo vino incarna il perfetto equilibrio tra la finezza e la potenza tipiche della Ribera.

Degustationsnotiz:

Rosso granato luminoso con riflessi violacei. Note ariose di timo mediterraneo e salvia arricchiscono il bouquet espressivo di frutti rossi selvatici, ciliegie nere e melograno, con sentori di torta al kirsch e crostata di prugne cosparsa di cannella. Al palato è vivace e dinamico, con un irresistibile fascino giovanile. Palato tenero e fruttato, con una freschezza stimolante e tannini belli e stretti. Bellissimo equilibrio tra aromi di frutta succosa, una mineralità ammaliante e un'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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnnummer: 0865421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Guía Peñín 93/100, Parker 92+/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Varietà d'uva: 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Da bere: da subito fino al 2034
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.0%
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.