



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

La grande Reserva è finalmente tornata

Beschreibung:

Carlos del Río, proprietario di Bodegas Hacienda Monasterio, ha realizzato uno dei suoi sogni con la sua piccola tenuta a Montecastro. Insieme alla star della Ribera Peter Sisseck, produce vini come questo Reserva antologico. Ottenuto dalle più alte parcelle della Ribera del Duero, è stato affinato per 18 mesi in barrique ed è l'orgoglio e la gioia dei suoi due creatori. Un vino perfetto per le feste, pieno di eleganza.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile con riflessi violacei. Un bouquet complesso e affascinante di bacche nere e blu, crostata di prugne e spezie calde, con note discrete di legno pregiato, malto e biscotto al cocco. Il palato succoso combina aromi di bacche scure, sottili sfumature tostate e un accenno di foglie autunnali ed eucalipto. Belle spezie rivestono il palato pieno e delicatamente strutturato. I tannini perfettamente integrati e l'acidità croccante contribuiscono a un perfetto equilibrio.

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: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2035

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

Artikelnnummer: 0872918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
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 deccantararlo.