



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Grande riserva di maîtres

Beschreibung:

Carlos del Río, proprietario di Bodegas Hacienda Monasterio, ha realizzato uno dei suoi sogni con la sua tenuta artigianale a Montecastro. Insieme alla star della Ribera Peter Sisseck, ha prodotto questa Reserva antologica. Prodotto 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. Lasciatevi sedurre dalla sua finezza e potenza perfettamente bilanciate.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi impenetrabile con riflessi violacei dal disco al centro. Un bouquet espressivo e complesso di bacche nere e blu, torta di ciliegie e spezie esotiche, con delicate note di legni pregiati, malto e biscotti al cocco. Belle spezie segnano il palato, che è rotondo e raffinato nella struttura. Il palato medio, vellutato e morbido, combina aromi di bacche scure, discrete note tostate e un accenno di foglie autunnali ed eucalipto. I tannini teneri e ben integrati e l'acidità precisa contribuiscono a un equilibrio perfetto.

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 2036

Varietà d'uva: 90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0872919

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:	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2036
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.