



Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva, Bodegas y Viñedos Barona

Un tesoro strettamente limitato

Beschreibung:

La parcella Las Dueñas è un piccolo vigneto molto antico ricoperto di viti arbustive, piantato nel 1928 nel comune di Anguix. Si tratta di un sito eccezionale a 850 metri di altitudine, esposto a sud e con un terreno argilloso-calcareo. Dopo la vendemmia, le uve tempranillo, garnacha e albillo sono state vinificate a grappolo intero con lieviti naturali in tini di legno tradizionali. È seguito un lungo periodo di invecchiamento in botti nuove di rovere francese prima che questo raro Ribera del Duero venisse affinato in bottiglia per altri due anni.

Degustationsnotiz:

Viola saturo con riflessi violacei. Una sottile nota di legno pregiato esalta il naso fruttato di ciliegie nere, ribes rosso e melograno, con morbide sfumature di polvere di cacao e chicchi di moka tostati. Fascino e finezza al palato, con una consistenza morbida e setosa. Una bella acidità e tannini discretamente pungenti avvolgono i succosi frutti neri e rossi fino al finale elegante e di classe. Un Ribera parchet unico ed eccezionale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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 Barona

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Varietà d'uva: Tinto Fino, Garnacha, Albillo

Artikelnummer: 0979018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva
Bodegas y Viñedos Barona

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Tim Atkin 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
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 decentarlo.