



Altitud

Garnacha de cepas centenarias, VT Castilla, Mikaela Wines

Aus höheren Sphären

Beschreibung:

Die Parzellen mit den alten Garnacha- Reben befinden sich nahe der Sierra de Gredos, westlich von Madrid. Auf 1.100 Meter Höhe kämpfen sich die Wurzeln der Reben durch Granitböden, um an Nährstoffe und Mineralien zu gelangen. Der 100%ige Garnacha wird 14 Monate ausgebaut. Der Name der Kellerei ist nicht zufällig. Alto Horizonte steht für einzigartige „Mountain- Fruit“ und die puristische Einstellung von Aurelio und Mikaela Garcia.

Degustationsnotiz:

Colore granato porpora saturo, compatto al centro. Il sontuoso bouquet fruttato è allo stesso tempo opulento ed equilibrato e ricorda le prugne, le ciliegie mature e la cioccolata sultanina. L'incomparabile calore della Garnacha caratterizza il palato complesso e goloso, con tannini maltati e un palato medio vellutato di aromi di frutta secca e note tostate di mandorle caramellate, cioccolato alle nocciole e marron glacé. Il finale evoca more e note di chiodi di garofano che ricordano il Rodano.

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: VT Castilla

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Garnacha

Artikelnummer: 0979816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Altitud

Garnacha de cepas centenarias
VT Castilla

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Garnacha
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 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.