



Cuvée Palomar

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un vero grande di Abadía Retuerta

Beschreibung:

La cuvée Palomar è segno di competenza ed eccellenza, frutto di un lavoro paziente e dedicato. Solo le migliori uve dell'intero vigneto vengono selezionate per questa microproduzione.

Degustationsnotiz:

Rosso granato brillante dal disco al centro. Naso generoso con note di frutti rossi croccanti, datteri con pancetta e miele d'acacia, con sentori di chicchi di moka tostati e cioccolato con uva sultanina. Al palato, questa Ribera offre una magnifica alchimia di finezza, concentrazione e intensità, con un frutto piacevole e complesso e tannini discreti nel seducente palato medio. Eleganza impareggiabile e grande riserva fino al finale indimenticabile.

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 y León

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 40% Garnacha, 40% Tempranillo, 20% Malbec

Artikelnnummer: 1181518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Palomar

Sardón de Duero
VT Castilla y León

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Score 19/20, Guía Peñín 93/100, Parker 93/100
Varietà d'uva: 40% Garnacha, 40% Tempranillo, 20% Malbec
Da bere: da subito fino al 2032
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 24 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.0%
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.