



## Cuvée Palomar

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Annata esclusiva di Abadía Retuerta

### **Beschreibung:**

La Cuvée Palomar è il frutto di 25 anni di esperienza e dedizione. Ogni annata viene accuratamente assemblata da Ángel Anocibar in base alla qualità delle uve e alle condizioni climatiche, con il caldo del 2019 che si è rivelato particolarmente benefico per Garnacha, Graciano e Malbec.

### **Degustationsnotiz:**

Granato intenso con riflessi violacei. Il naso è aperto, con note di bacche rosse e nere croccanti, melograno, kirsch e datteri con pancetta, con sentori di chicchi di moka tostati, cacao amaro e frutta secca. Al palato è potente, combinando magnificamente il carattere elegante della Ribera con una grande concentrazione e un'intensità sorprendente. Frutta densa e tannini discreti nella parte centrale del palato. Complessità aromatica incomparabile e riserve infinite fino al finale imponente e persistente.

### **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 2034

**Varietà d'uva:** 52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec

**Artikelnummer:** 1181519

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Cuvée Palomar

Sardón de Duero  
VT Castilla y León

**Herkunft:** Spagna  
**Valutazioni:** Score 19/20, Parker 92/100  
**Varietà d'uva:** 52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec  
**Da bere:** da subito fino al 2034  
**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 decantarlo.