



Cuvée Palomar

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Abadía Retuerta DOP, una garanzia di eccellenza

Beschreibung:

La cuvée Palomar è un perfetto esempio di vino prodotto e assemblato adattandosi a condizioni climatiche sempre diverse. L'enologo Ángel Anocibar si affida a vitigni resistenti al calore e alla siccità come il Malbec, il Graciano e la Garnacha. L'azienda ha recentemente avuto l'onore di poter commercializzare i propri vini con la denominazione Abadía Retuerta DOP. Questo status, concesso molto raramente, è una vera garanzia di qualità.

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 riserva infinita 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: Abadía Retuerta DOP

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 53% Tempranillo, 30% Garnacha, 13% Graciano, 4% Malbec

Artikelnummer: 1181520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Palomar

Sardón de Duero
Abadia Retuerta DOP

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Gilbert & Gaillard 98/100, Guía Peñín 95/100,
Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 53% Tempranillo, 30% Garnacha, 13%
Graciano, 4% Malbec
Da bere: da subito fino al 2035
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 24 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
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.