



## Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO, Bodegas Yllera

Il cuore della Ribera del Duero

### **Beschreibung:**

Le uve di questa cuvée provengono da vitigni di età compresa tra i 15 e i 50 anni. Vengono raccolte e selezionate a mano sia in vigna che in cantina. Il vino viene affinato per 10 mesi in anfore e botti da 225 e 500 litri. Il Tinto Doble o Nada è un grande vino per pochi soldi, un must per tutti gli appassionati della Ribera!

### **Degustationsnotiz:**

Rosso cremisi brillante con riflessi violacei. Un bouquet di note intense di bacche nere selvatiche, olivello spinoso, gelatina di ribes rosso e sambuco, con deliziose sfumature tostate di cacao amaro e legno di cedro, seguite da liquirizia, noci candite, pastiglie di eucalipto e tabacco da pipa. L'inimitabile dolcezza del Tempranillo impreziosisce il palato potente e compatto, con bacche nere e melograno nel dinamico palato medio. Vivace e ballabile, raffinato e con una notevole diversità aromatica, con tannini ben fusi e acidità in filigrana fino al finale persistente e fruttato.

### **Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Spagna

**Produttore:** Bodegas Yllera

**Allevamento:** 10 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2026

**Varietà d'uva:** Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1251920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO  
Bodegas Yllera

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Spagna  |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18/20   |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon                           |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2026  |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale  |
| <b>Allevamento:</b>   | 10 Mesi in barrique   |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%   |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |