



Calvario

Rioja DOCa, Finca Allende

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Le viti sono state piantate nel 1945. 90% tempranillo, 8% garnacha e 2% graciano. Naso compatto, segnato dalla mineralità, molto nobile e meravigliosamente concentrato, ginepro, prugna, moka, lavanda, timo e una sottile nota pepata. Al palato è concentrato, succoso, ben strutturato, potente e molto persistente. Il piacere del vino al suo meglio.

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: Finca Allende

Allevamento: in barrique

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: Tempranillo, Garnacha, Graciano

Artikelnummer: 1346906

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Calvario

Rioja DOCa
Finca Allende

Herkunft:	Spagna
Varietà d'uva:	Tempranillo, Garnacha, Graciano
Da bere:	da subito fino al 2032
Allevamento:	in barrique
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.