



Solanera Viñas Viejas

Yecla DO, Bodegas Castaño

Selezione di vecchi vitigni

Beschreibung:

Sotto l'impulso della famiglia Castaño, la piccola regione di Yecla, nel sud-est della Spagna, ha raggiunto una fama internazionale. I Castaño sono stati i primi a introdurre un approccio qualitativo, producendo vini notevoli dalla potente uva Mourvèdre.

La cuvée Solanera è spesso segnalata per il suo eccezionale rapporto qualità-prezzo nelle classifiche internazionali. Le uve da cui si ottiene questo vino provengono da viti molto vecchie, a volte centenarie, che hanno basse rese e producono una qualità molto pregiata.

Degustationsnotiz:

Rosso granato saturo dal disco al centro. Esplosive note fruttate di more succose, mirtillo e ciliegie nere con un accenno di cacao in polvere, liquirizia e un tocco discreto di viola secca. Dinamico ed equilibrato al palato, il frutto è sostenuto da tannini maturi e da un'acidità tonificante. Pepe nero, scaglie di noce e tabacco da pipa si susseguono fino al finale fruttato.

Ideale con:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Castaño

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera

Artikelnummer: 1664017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Solanera Viñas Viejas

Yecla DO
Bodegas Castaño

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Jeb Dunnuck 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva: 65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15%
Garnacha Tintorera
Da bere: da subito fino al 2026
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 10 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve
essere decantato.