



2015 Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un Syrah della ricercatissima annata 2015, proveniente da una singola parcella.

Descrizione del vino:

Un vino raro, proveniente da un'unica parcella, che fa scuola.

Nota di degustazione:

Viola impenetrabile con riflessi viola brillanti. Naso tipico del Syrah con note di ciliegie nere succose, more dolci, violette e tabacco da pipa, con un accenno di carne secca speziata. Attacco corposo al palato, stretto e concentrato, dominato da un'esplosiva frutta nera. Incredibilmente armonico ed elegante, ricorda un tipico Syrah della Valle del Rodano. La struttura calda e seducente e i tannini eleganti accompagnano l'ampia gamma di aromi di frutta fino all'interminabile finale. Una rarità assoluta e un capolavoro di Ribera del Duero Syrah.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Castiglia-León
Produttore:	Abadía Retuerta
Valutazioni:	Guía Gourmets 97/100, Guía Peñín 94/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0802315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Gourmets 97/100, Guía Peñín 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.