



2016 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

La Ribera di culto dalle migliori parcelle

Descrizione del vino:

Il segreto di questo eccezionale vino della Ribera? Apezzamenti unici nel cuore del vigneto, un Tempranillo monovittigno, 18 mesi di invecchiamento in botte e la straordinaria competenza dell'enologo José Hidalgo. Questo Astrales conquisterà ogni amante del vino che si rispetti, con la sua presentazione moderna e il suo contenuto seducente.

Nota di degustazione:

Denso granato-violaceo. Naso incantevole di mandorle caramellate e ciliegie nere, con pralina, prugne e mirtilli dolci. Succoso e dolce all'attacco, con ancora tanto caramello e ora anche belle note di caffè tostato, prugne alla cannella e ciliegie al cioccolato nella seducente parte centrale del palato, elegante e potente al tempo stesso, con tannini rotondi e note di ciliegia matura fino al finale. Un Astrales complesso e allo stesso tempo molto elegante dell'annata di punta 2016.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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:	Ribera del Duero
Produttore:	Astrales
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 92/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0311016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.