



2016 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

95 punti per Abadia Retuerta

Descrizione del vino:

Il lusso è all'ordine del giorno. Come l'hotel boutique nell'omonimo convento, i vini di Abadía Retuerta sono tra i migliori della regione. Pascal Delbeck, enologo di fama, è giustamente orgoglioso dei premi vinti dalla Selección Especial.

Nota di degustazione:

"Nero porpora intenso. Naso complesso di confettura di more e ciliegie nere, seguito da una bella mineralità, che ricorda la liquirizia e il pepe nero, il tutto arricchito da una sottile nota tostata di caffè e mirtilli maturi. Palato vellutato con molta frutta nera e blu, palato medio potente con tannini compatti ed estratto maltato, con buone riserve, ora anche sambuco nero e una bella nota di chiodi di garofano, entrambi concentrati e piacevoli, fino al finale con molta mora e composta di prugne."

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:

ES

Regione:

Castiglia-León

Produttore:

Abadía Retuerta

Valutazioni:

James Suckling 95/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

13 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

75% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Shiraz, 3% Merlot, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0802216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	ES
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Shiraz, 3% Merlot, 1% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	13 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.