



2017 Marqués de Atrados

VT Castilla

Spagnolo irresistibile

Descrizione del vino:

Stupite i vostri ospiti con questo grande vino castigliano. Le uve, ricche di sole, provengono da vecchie vigne coltivate nei migliori appezzamenti della Bodega. L'enologo Daniel Lorenz affina il suo vino per un anno in barrique, per ottenere il perfetto equilibrio tra intense note fruttate e di cioccolato. La stagione delle grigliate è alle porte. Riservate quindi qualche cassa di questo vino di grande valore a un prezzo incredibile.

Nota di degustazione:

Rosso ciliegia opulento e luminoso. Delicato bouquet di bacche rosse, olivello spinoso e pane integrale tostato. Al palato, aromi di prugne mature, lamponi neri e sfumature gastronomiche di torta dolce e speziata. Bastoncino di cannella, fave di cacao e cioccolato al latte in una calda crostata di prugne. Molto fruttato, fresco ed equilibrato, con tannini morbidi e moderata acidità.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	ES
Regione:	Castille-La Manche
Produttore:	Muñoz
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	4 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	51% Tempranillo, 49% Syrah
Numero di articolo:	0871717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marqués de Aduados

VT Castilla

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	51% Tempranillo, 49% Syrah
Maturità:	fino a 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.