# 2016 Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un raro Syrah proveniente dall'esclusiva parcella Garduna

**Descrizione del vino:**
Un vino raro, proveniente da un'unica parcella, che fa scuola.
**Nota di degustazione:**
Aromi tipici del Syrah con succose ciliegie nere, more, violette, tabacco da pipa e un accenno di carne secca speziata. Al palato è estremamente armonico e ricorda un esemplare Syrah della Rohnetal. I seducenti e untuosi sapori di frutta sono accompagnati da tannini leggermente granulosi fino al finale incrollabile. Un capolavoro di Syrah della Ribera del Duero.
**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:** | Castiglia-León |
| **Produttore:** | Abadía Retuerta |
| **Valutazioni:** | James Suckling 95/100, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100 |
| **Vinificazione:** | 17 Mesi in Barrique |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 14.5 % |
| **Maturità:** | fino a 2040 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Syrah |
| **Numero di articolo:** | 0802316 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Spagna |
| **Valutazioni:** | James Suckling 95/100, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Syrah |
| **Maturità:** | fino a 2040 |
| **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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch