



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 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, Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, Guía Peñín 95/100

Vinificazione:

17 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2040

Varietà d'uva:

100% Syrah

Numero di articolo:

0802316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	ES
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, Guía Peñín 95/100
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.