



2017 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Una magistrale Reserva de la Ribera

Descrizione del vino:

Carlos del Río, proprietario della famosa Bodegas Hacienda Monasterio, ha realizzato uno dei suoi sogni rilevando la tenuta artigianale ma moderna di Montecastro. Con la star di Ribera Peter Sisseck, produce vini sorprendenti, la cui complessità e finezza sono in perfetto equilibrio. Questa antologia di Reserva proviene dal cuore della Ribera del Duero e invecchia 18 mesi in barrique.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, centro violaceo. Note di frutta fresca segnano il naso aperto e indulgente che ricorda mirtilli, lamponi neri, prugne dolci e ciliegie nere, con sentori di botte, malto e cocco tritato. I frutti di bosco fanno eco al palato succoso, con sottili note tostate e un accenno di foglie autunnali ed eucalipto. Spezie fini nel palato pieno e finemente strutturato. I tannini perfettamente integrati e l'acidità vivace contribuiscono al perfetto equilibrio. Un vero gioiello della tenuta di Montecastro.

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:	Ribera del Duero
Produttore:	Montecastro
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	90% Tinto Fino, 10% Merlot
Numero di articolo:	0872917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	90% Tinto Fino, 10% Merlot
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.