2018 Marqués de Adrados

VT Castilla

L'irresistibile Castiglia

Descrizione del vino:
La Castiglia è una delle regioni spagnole con le migliori condizioni climatiche. A nord, a sud e a est, questo imponente altopiano è delimitato da grandi montagne. Questo paesaggio maestoso e vario è ideale per la coltivazione di uve Tempranillo e Syrah, che danno origine al vino locale Adrados. Le uve soleggiate provengono da vecchie viti 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.
Nota di degustazione:
Rosso ciliegia brillante e saturo. Profumo incantevole di bacche rosse, olivello spinoso e pane integrale tostato. Al palato seguono prugne mature e lamponi neri, insieme ad affascinanti aromi di pasticceria dolce e speziata. Bastoncino di cannella, fave di cacao e cioccolato al latte, il tutto cotto in una crostata di prugne. Abbastanza 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:	Spagna
Regione:	Castille-La Manche
Produttore:	Muñoz
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	3 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	70% Tempranillo, 30% Syrah
Numero di articolo:	0871718

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marqués de Adrados

VT Castilla

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	70% Tempranillo, 30% Syrah
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

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