



2016 Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Dalla singola parcella di Abadia Retuerta

Descrizione del vino:

Sviluppato da Pascal Delbeck, il genio di Bordeaux, e da Angel Anocibar.

Nota di degustazione:

Porpora intenso dal bordo al disco. Sentori tostati di botte impreziosiscono l'irresistibile bouquet, con intense note di bacche rosse di bosco e amarene, seguite da sentori balsamici, spezie esotiche e streusel di frutta. Gli esuberanti aromi di frutta esplodono sul palato, meravigliosamente vellutato ed elegante. Tannini delicati e acidità perfettamente integrata gli conferiscono armonia e fascino irresistibile.

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:	Spagna
Regione:	Castiglia-León
Produttore:	Abadía Retuerta
Valutazioni:	Parker 94/100, James Suckling 92/100, Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0802416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, James Suckling 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.