2018 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

La Ribera di culto dalle migliori parcelle

Descrizione del vino:
Il segreto di questo eccezionale vino della Ribera? Appezzamenti unici nel cuore del vigneto, un Tempranillo monovitigno, 18 mesi di affinamento in botte e la straordinaria competenza dell'enologo José Hidalgo. Questo Astrales conquisterà sicuramente ogni appassionato di vino che si rispetti, con il suo look moderno e il suo contenuto seducente.
Nota di degustazione:
Rosso granato denso dal disco al centro. Ciliegie nere, mandorle caramellate e liquirizia al naso. Ma anche praline di nocciole, prugne esotiche speziate e frutti di bosco dolci. Attacco vellutato e morbido con frutta esplosiva, deliziosi aromi tostati e una delicata nota floreale. Aromi di pan di zenzero e note di moka nel seducente palato medio, elegante e potente al tempo stesso. I tannini delicati e l'acidità perfettamente integrata garantiscono un perfetto equilibrio.
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:	Ribera del Duero
Produttore:	Astrales
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0311018

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

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2032
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.

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