



## 2018 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Biglietto da visita di Abadía Retuerta

### Descrizione del vino:

Il lusso è all'ordine del giorno. Come l'hotel boutique nell'omonimo convento, i vini di Abadía Retuerta sono tra i migliori della regione. Pascal Delbeck, enologo di fama, è giustamente orgoglioso dei premi vinti dalla Selección Especial.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	ES
<b>Regione:</b>	Castiglia-León
<b>Produttore:</b>	Abadía Retuerta
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.8% Petit Verdot, 0.2% Garnacha
<b>Numero di articolo:</b>	0802218

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Selección Especial**

Sardón de Duero  
VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Origine:** ES  
**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.8% Petit Verdot, 0.2% Garnacha  
**Maturità:** fino a 2031  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 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.