



2018 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

L'ambita selezione delle migliori botti

Descrizione del vino:

L'ultima edizione dell'eccezionale Tempranillo de la Bodega. Prodotto in piccole quantità, si esaurisce sempre rapidamente.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile con riflessi violacei dal disco al centro. Naso concentrato di bacche scure con note complesse che vanno dall'amarena e dalla mora al ribes nero e al melograno. Ci sono anche note di succo di sambuco, chicchi di moka tostati e zucchero di canna caramellato, con un delizioso sentore di torrone. Una consistenza vellutata e seducente, con un perfetto equilibrio tra fruttato e tannini vellutati. Un'elegante nota di botte accompagna le bacche blu e nere. Ha il volume tipico della Ribera, ma anche una concentrazione delicatamente equilibrata. Un monumento di grande classe della magnifica annata 2018.

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:	ES
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Astrales
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0436118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine: ES
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: fino a 2036
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.