



## 2019 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un grande valore

### Descrizione del vino:

I vini di Abadía Retuerta sono tra i migliori della regione di Valladolid. Il rinomato enologo Pascal Delbeck è giustamente orgoglioso della Selección Especial. La nuova vintage è molto armoniosa e dopo una maturazione di 13 mesi in rovere francese e americano con un'influenza del legno meravigliosamente integrata.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi luminoso con riflessi violacei. Ciliegie nere, ribes rosso, gelatina di more e un accenno di liquirizia compongono il raffinato naso. Un sottile sentore di botte sottolinea le sfumature di frutta a nocciolo, con una nota di pepe nero. Palato succoso e fruttato, potente a metà palato con tannini compatti e un estratto leggermente speziato. Sambuco e pan di zenzero nel finale. Al tempo stesso ricco e delicato.

### 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:

James Suckling 94/100, Gilbert & Gaillard 96/100, Guía Peñín 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20

### Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

fino a 2032

### Varietà d'uva:

64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 6% Merlot, 1% Petit Verdot

### Numero di articolo:

0802219

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Selección Especial**

Sardón de Duero  
VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Gilbert & Gaillard 96/100, Guía Peñín 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 6% Merlot, 1% Petit Verdot  
**Maturità:** fino a 2032  
**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.