



## 2019 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Superbe Ribera di Peter Sisseck

### Descrizione del vino:

I vini della Ribera del Duero non sono mai stati così popolari. Questo vale anche per il Montecastro, che offre una vera e propria esplosione di sapori. Peter Sisseck e Carlos del Rio, insieme responsabili dei vini di Bodegas Hacienda Monasterio, creano un equilibrio perfetto tra complessità e finezza. Non aspettate di assaporare voi stessi questa splendida armonia.

### Nota di degustazione:

Rosso granato brillante con riflessi violacei. Bouquet di bacche rosse di bosco, ciliegie nere e melograno, crostata di prugne cosparsa di cannella e un accenno di torta di ciliegie. Note ariose di timo e salvia seguono l'apertura del naso. Al palato, vivace e dinamico, rivela un irresistibile fascino giovanile. Tenero e fruttato, con una freschezza stimolante e tannini stretti e delicati. L'equilibrio tra gli aromi di frutta succosa, la bella mineralità e l'acidità armoniosa è una seduzione.

### 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>	Spagna
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Montecastro
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tinto Fino, 5% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0865419

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Montecastro

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tinto Fino, 5% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.