



2014 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Un gioiello che si vende sempre rapidamente.

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. Il bouquet è intenso e sviluppa profumi opulenti di mora e sambuco, sostenuti da discrete note di caffè tostato e pralina di nocciole. Al palato è denso e vellutato, con tannini fini, e sviluppa sapori di more, prugne e mandorle caramellate, rivelando enormi riserve; note di ribes nero accompagnano il lungo e complesso finale. La Cuvée Cristina è una selezione delle migliori botti.

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:	Guía Proensa 97/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0436114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine:	ES
Valutazioni:	Guía Proensa 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2026
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.