



## 2018 Cuvée Palomar

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un vero grande di Abadía Retuerta

### Descrizione del vino:

La cuvée Palomar è segno di competenza ed eccellenza, frutto di un lavoro paziente e dedicato. Solo le migliori uve dell'intero vigneto vengono selezionate per questa microproduzione.

### Nota di degustazione:

Rosso granato brillante dal disco al centro. Naso generoso con note di frutti rossi croccanti, datteri con pancetta e miele d'acacia, con sentori di chicchi di moka tostati e cioccolato con uva sultanina. Al palato, questa Ribera offre una magnifica alchimia di finezza, concentrazione e intensità, con un frutto piacevole e complesso e tannini discreti nel seducente palato medio. Eleganza impareggiabile e grande riserva fino al finale indimenticabile.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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>	Score 19/20, Guía Peñín 93/100, Parker 93/100
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Garnacha, 40% Tempranillo, 20% Malbec
<b>Numero di articolo:</b>	1181518

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cuvée Palomar**

Sardón de Duero  
VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

<b>Origine:</b>	ES
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Guía Peñín 93/100, Parker 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Garnacha, 40% Tempranillo, 20% Malbec
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 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.