



## 2018 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

La grande Reserva è finalmente tornata

### Descrizione del vino:

Carlos del Río, proprietario di Bodegas Hacienda Monasterio, ha realizzato uno dei suoi sogni con la sua piccola tenuta a Montecastro. Insieme alla star della Ribera Peter Sisseck, produce vini come questo Reserva antologico. Ottenuto dalle più alte parcelle della Ribera del Duero, è stato affinato per 18 mesi in barrique ed è l'orgoglio e la gioia dei suoi due creatori. Un vino perfetto per le feste, pieno di eleganza.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile con riflessi violacei. Un bouquet complesso e affascinante di bacche nere e blu, crostata di prugne e spezie calde, con note discrete di legno pregiato, malto e biscotto al cocco. Il palato succoso combina aromi di bacche scure, sottili sfumature tostate e un accenno di foglie autunnali ed eucalipto. Belle spezie rivestono il palato pieno e delicatamente strutturato. I tannini perfettamente integrati e l'acidità croccante contribuiscono a un perfetto equilibrio.

### 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>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0872918

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<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.