



2005 Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Quando la mineralità bordolese incontra la dolcezza spagnola

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:	Castiglia-León
Produttore:	Abadía Retuerta
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Numero di articolo:	0802505

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine: ES
Valutazioni: Score 19/20
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.