



2020 Marqués de Atrados

VT Castilla

Un vin espagnol grandiose

Descrizione del vino:

La Castiglia è una delle regioni spagnole con le migliori condizioni climatiche. A nord, a sud e a est, questo imponente altopiano è delimitato da grandi montagne. Questo paesaggio maestoso e vario è ideale per la coltivazione di uve Tempranillo e Syrah, che danno origine al vino locale Atrados. Le uve soleggiate provengono da vecchie viti coltivate nei migliori appezzamenti della Bodega. L'enologo Daniel Lorenz affina il suo vino per un anno in barrique, per ottenere il perfetto equilibrio tra intense note fruttate e di cioccolato.

Nota di degustazione:

Rosso ciliegia brillante e saturo. Delicato bouquet di bacche nere e rosse, prugna secca, olivello spinoso e pane integrale tostato. Al palato, ciliegie nere, lamponi e deliziose note di biscotto e spezie esotiche. Crostata calda di prugne con note di stecca di cannella, scaglie di cioccolato e chicchi di moka. Molto fruttato, fresco e ben equilibrato, con tannini morbidi e moderata acidità.

Abbinamenti:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Castille-La Manche
Produttore:	Muñoz
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	4 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	65% Tempranillo, 35% Syrah
Numero di articolo:	0871720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marqués de Aduados

VT Castilla

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	65% Tempranillo, 35% Syrah
Maturità:	fino a 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.