



2019 Cuvée Palomar

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Cru della prestigiosa casa di Abadía Retuerta

Descrizione del vino:

La Cuvée Palomar è il risultato di 25 anni di esperienza e dedizione. A seconda della qualità delle uve e delle condizioni climatiche, ogni annata viene accuratamente assemblata da Ángel Anocibar. Questo ha dimostrato che la Garnacha, il Graciano e il Malbec erano molto adatti al calore del 2019.

Nota di degustazione:

Granato intenso con riflessi violacei. Il naso è aperto, con note di bacche rosse e nere croccanti, melograno, kirsch e datteri con pancetta, seguite da sentori di chicchi di moka tostati, cacao amaro e frutta secca. Al palato è potente, combinando magnificamente il carattere elegante della Ribera con una grande concentrazione e un'intensità sorprendente. Frutta densa e tannini discreti nella parte centrale del palato. Complessità aromatica incomparabile e riserve infinite fino al finale imponente e persistente.

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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Castiglia-León
Produttore:	Abadía Retuerta
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 92/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec
Numero di articolo:	1181519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Palomar

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 92/100
Varietà d'uva:	52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 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.