2019 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

97 punti assegnati da Decanter a questo cult della Ribera

Descrizione del vino:
Il segreto di questo eccezionale vino della Ribera? Appezzamenti unici nel cuore del vigneto, un Tempranillo monovitigno, 18 mesi di affinamento in botte e la straordinaria competenza dell'enologo José Hidalgo. Questo Astrales conquisterà sicuramente ogni appassionato di vino che si rispetti, con il suo look moderno e il suo contenuto seducente.
Nota di degustazione:
Rosso granato intenso con riflessi violacei. Magnifico naso di ciliegie nere, mirtilli e liquirizia, con note di crostata di noci caramellate, gelatina di ribes rosso con spezie esotiche e dolci frutti di bosco. Attacco morbido e vellutato con frutta esplosiva, delicati aromi tostati e un tocco floreale. Pan di zenzero e chicchi di moca nel medio palato gourmet, elegante e potente al tempo stesso. I tannini cesellati e l'acidità perfettamente integrata assicurano un perfetto equilibrio.
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:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Astrales
Valutazioni:	Decanter 97/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0311019

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Decanter 97/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch