



2019 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Un Tempranillo impeccabile di una grande annata

Descrizione del vino:

Per il suo prestigioso Tempranillo, l'enologo José Hidalgo sceglie il meglio: Dalle viti centenarie del miglior vigneto di famiglia, a Fuente Santos, nella provincia di Burgos, le uve vengono rigorosamente selezionate a mano, mentre nelle cantine vengono utilizzate solo botti nuove di rovere francese della migliore qualità. Molto ricercato e prodotto in piccole quantità, questo vino di punta di Astrales si esaurisce sempre rapidamente.

Nota di degustazione:

Rosso porpora denso con riflessi violacei dal disco al centro. Naso intenso con complesse sfumature di bacche scure che vanno dalla ciliegia alla mora, dal ribes nero al melograno. Rivela anche succo di sambuco, chicchi di moka tostati e zucchero grezzo caramellato, con una nota gourmet di biscotto al cocco. Splendida struttura vellutata, perfetto equilibrio tra frutta ricca e tannini setosi. Al palato, enormi riserve, con frutti neri e blu esaltati da un elegante tocco di botte. Ha il volume tipico della Ribera, pur rivelandosi armoniosamente concentrato ed elegante.

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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Astrales
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 19/20, Guía Peñín 93/100, James Suckling 92/100, Wine Spectator 93/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0436119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 19/20, Guía Peñín 93/100, James Suckling 92/100, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2038
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.