



2017 Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Dalla singola parcella di Abadia Retuerta

Descrizione del vino:

Sviluppato da Pascal Delbeck, il genio di Bordeaux, e da Angel Anocibar.

Nota di degustazione:

Denso, brillante, cremisi dal disco al centro. Un incantevole bouquet di frutta rossa Tempranillo e bacche nere selvatiche, con ammalianti sfumature balsamiche, spezie esotiche e delicati sentori di tostatura in botte. Al palato è un vino di grande eleganza, con una trama meravigliosamente vellutata e tannini raffinati. La ricchezza del frutto e la discreta acidità gli conferiscono un fascino giovanile e lo fanno scivolare dolcemente sul palato.

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:	Castiglia-León
Produttore:	Abadía Retuerta
Valutazioni:	Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0802417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.