2020 Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO, Bodegas Yllera

Il cuore della Ribera del Duero

Descrizione del vino:
Le uve di questa cuvée provengono da vitigni di età compresa tra i 15 e i 50 anni. Vengono raccolte e selezionate a mano sia in vigna che in cantina. Il vino viene affinato per 10 mesi in anfore e botti da 225 e 500 litri. Il Tinto Doble o Nada è un grande vino per pochi soldi, un must per tutti gli appassionati della Ribera!
Nota di degustazione:
Rosso cremisi brillante con riflessi violacei. Un bouquet di note intense di bacche nere selvatiche, olivello spinoso, gelatina di ribes rosso e sambuco, con deliziose sfumature tostate di cacao amaro e legno di cedro, seguite da liquirizia, noci candite, pastiglie di eucalipto e tabacco da pipa. L'inimitabile dolcezza del Tempranillo impreziosisce il palato potente e compatto, con bacche nere e melograno nel dinamico palato medio. Vivace e ballabile, raffinato e con una notevole diversità aromatica, con tannini ben fusi e acidità in filigrana fino al finale persistente e fruttato.
Abbinamenti:
Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Yllera
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1251920

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

Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO
Bodegas Yllera

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

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