



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:

ES

Regione:

Ribera del Duero

Produttore:

Yllera

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

10 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

1251920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO
Bodegas Yllera

Origine:	ES
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.