



## 2019 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Gran Riserva di mctres

### Descrizione del vino:

Carlos del Río, proprietario di Bodegas Hacienda Monasterio, ha realizzato uno dei suoi sogni con la sua tenuta artigianale a Montecastro. Insieme alla star della Ribera Peter Sisseck, ha prodotto questa Reserva antologica. Prodotto dalle più alte parcelle della Ribera del Duero, è stato affinato per 18 mesi in barrique ed è l'orgoglio e la gioia dei suoi due creatori. Un Montecastro per esaltare qualsiasi menu festivo.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile con riflessi violacei dal disco al centro. Bouquet espressivo e complesso di bacche nere e blu, torta di ciliegie e spezie esotiche, con note delicate di legni pregiati, malto e biscotti al cocco. Belle spezie segnano il palato, che è rotondo e raffinato nella struttura. Il palato medio, vellutato e morbido, combina aromi di bacche scure, discrete note tostate e un accenno di foglie autunnali ed eucalipto. I tannini teneri e ben integrati e l'acidità precisa contribuiscono a un equilibrio perfetto.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	ES
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Montecastro
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0872919

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

<b>Origine:</b>	ES
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.