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 costolette 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:	Montecastro
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0872919

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2036
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.

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