



## 2019 Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, Abadía Retuerta DOP Vino de Pago, Abadía Retuerta

Quando la mineralità bordolese incontra la dolcezza spagnola

### Descrizione del vino:

Pago Cabernet proveniente dai piccoli e unici vigneti di Valdebellón dell'ex monastero di Abadía Retuerta.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile dal disco al centro. Naso complesso di bacche nere selvatiche, more e ribes nero, con note di bacche di ginepro e prugne, oltre alle spezie tipiche del Cabernet come tabacco da pipa, cannella ed eucalipto. È vellutato e generoso, con tannini setosi e un'abbondanza di frutta nel palato medio compatto, che lascia intendere enormi riserve. Giovane e impetuoso, è anche serenamente elegante fino al finale intenso.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Castiglia-León
<b>Produttore:</b>	Abadía Retuerta
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0802519

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Pago Valdebellón  
Abadía Retuerta DOP Vino de Pago  
Abadía Retuerta

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** Guía Peñín 94/100, Parker 93/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 16 Mesi in barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.