2020 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera con grande profondità e complessità aromatica

Descrizione del vino:
I vini della Ribera del Duero non sono mai stati così apprezzati. Questo è anche il caso del Montecastro, che offre una vera e propria esplosione di sapori. Carlos del Rio, proprietario di Bodegas Hacienda, crea un perfetto equilibrio tra complessità e finezza. Non aspettate di assaporare anche voi questa splendida armonia.
Nota di degustazione:
Rosso granato brillante con riflessi violacei. Un bouquet di frutti rossi selvatici, ciliegie nere e melograno, con note di crostata di prugne cosparse di cannella. Il naso continua a svilupparsi con sfumature ariose di timo e salvia. Al palato è vivace e dinamico, con un irresistibile fascino giovanile. Il palato è fruttato e tenero, con una freschezza stimolante e tannini discreti e serrati. Seducente equilibrio di sapori di frutta succosa, affascinante mineralità e acidità armoniosa.
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:	Parker 93+/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 5% Merlot
Numero di articolo:	0865420

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

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 93+/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 5% Merlot
Maturità:	fino a 2034
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.

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