



## 2019 Yjar

Labastida de Alava, Rioja DOC, Nuestra Señora de Los Angeles de Tolono

Un'autentica icona della Rioja

### Descrizione del vino:

L'Yjar 2019 è la terza annata di questo vino di punta. Le uve provengono da 3,8 ettari di vigneti molto speciali nella Granja Nuestra Señora de Remelluri di Telmo Rodriguez, ai piedi della Sierra de Toloño. La maturazione avviene per 30 mesi in barrique e foudres di varie dimensioni.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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:** Rioja

**Produttore:** Granja Nuestra Señora de Remelluri

**Valutazioni:** James Suckling 99/100, Score 19/20, Parker 97/100

**Vinificazione:** 30 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Varietà d'uva:** Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Andere Rebsorten

**Numero di articolo:** 1136919

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Yjar**

Labastida de Alava

Rioja DOC

Nuestra Señora de Los Angeles de Tolono

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 99/100, Score 19/20, Parker 97/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Andere Rebsorten
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	30 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<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.