2019 Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Il capolavoro Rioja di Vega Sicilia

Descrizione del vino:
La leggendaria collaborazione tra la famiglia Rothschild e Pablo Alvarez, che gestisce Vega Sicilia, è iniziata più di dieci anni fa. Il risultato è un Rioja moderno, espressivo ed esemplare.
Nota di degustazione:
Rosso cremisi ricco e brillante dal disco al centro. Un bouquet seducente di piccoli frutti neri e biscotti alle noci, con note di spezie esotiche, pane scuro tostato e ginepro, e un tocco discreto di cedro. Al palato è straordinariamente ricco, con un affascinante equilibrio tra frutta matura, tannini finemente cesellati e acidità perfettamente integrata. Complesso e intenso, con tutto il temperamento spagnolo, è anche pieno di finezza e incantevole fino al finale quasi interminabile.
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:	Rioja
Produttore:	Macán - Vega Sicilia
Valutazioni:	Score 19/20, Tim Atkin 96/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0773919

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

Macán

Rioja DOCa
Bodegas
Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Tim Atkin 96/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
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