



## 2020 Cuvée Palomar

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOC, Abadía Retuerta

Un vero grande di Abadía Retuerta

### Descrizione del vino:

La cuvée Palomar è segno di competenza ed eccellenza, frutto di un lavoro paziente e dedicato. Solo le migliori uve dell'intero vigneto vengono selezionate per questa microproduzione.

### Nota di degustazione:

Granato intenso con riflessi violacei. Il naso è aperto, con note di bacche rosse e nere croccanti, melograno, kirsch e datteri con pancetta, seguite da sentori di chicchi di moka tostati, cacao amaro e frutta secca. Al palato è potente, combinando magnificamente il carattere elegante della Ribera con una grande concentrazione e un'intensità sorprendente. Frutta densa e tannini discreti nella parte centrale del palato. Complessità aromatica incomparabile e riserve infinite fino al finale imponente e persistente.

### 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:

Castiglia-León

### Produttore:

Abadía Retuerta

### Valutazioni:

Gilbert & Gaillard 98/100, Score 19/20, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100

### Vinificazione:

24 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Varietà d'uva:

53% Tempranillo, 30% Garnacha, 13% Graciano, 4% Malbec

### Numero di articolo:

1181520

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cuvée Palomar**

Sardón de Duero  
Abadía Retuerta DOC  
Abadía Retuerta

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** Gilbert & Gaillard 98/100, Score 19/20, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100  
**Varietà d'uva:** 53% Tempranillo, 30% Garnacha, 13% Graciano, 4% Malbec  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 24 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.