



2006 Calvario

Rioja DOCa, Finca Allende

Nota di degustazione:

Le viti sono state piantate nel 1945. 90% Tempranillo, 8% Garnacha e 2% Graciano. Naso compatto e minerale, molto nobile e magnificamente fuso, ginepro, prugne, moca, lavanda, timo e una sottile nota di pepe. Al palato è concentrato, succoso, con una struttura ben tessuta, potente e molto duraturo. Il piacere del vino al suo meglio.

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:

Valutazioni:

Vinificazione: in Barrique

Maturità: fino a 2032

Varietà d'uva: Tempranillo, Garnacha, Graciano

Numero di articolo: 1346906

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Calvario

Rioja DOCa
Finca Allende

Origine: Spagna

Valutazioni:

Varietà d'uva: Tempranillo, Garnacha, Graciano

Maturità: fino a 2032

Vinificazione: in Barrique

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.