



2012 Norte

Rioja DOCa, Bodegas y Viñedos Pujanza

Nota di degustazione:

Al palato si presenta un intero mercato di frutti di bosco, frutta a nocciolo matura e bacche nere. Tridimensionale, con l'eleganza di un Borgogna di alto livello, il gioco di frutta è accompagnato da sapori di legni pregiati appena tagliati, Darjeeling, ribes e cioccolato fuso. Sia l'impressionante mineralità che il gioco dei tannini - i tannini non potrebbero essere più perfettamente integrati - confermano la sua razza e la sua classe. Il finale infinito rivela ancora una volta il frutto espressivo e maturo, la struttura architettonica e la profonda complessità.

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

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: fino a 2027

Varietà d'uva: Tempranillo

Numero di articolo: 1360512

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Norte

Rioja DOCa
Bodegas y Viñedos Pujanza

Origine: Spagna

Valutazioni:

Varietà d'uva: Tempranillo

Maturità: fino a 2027

Vinificazione: in Barrique

Gradazione

alcolica:

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