



## 2020 Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un ricercato Syrah proveniente da un'unica parcella

**Descrizione del vino:**

Un vino raro, proveniente da un'unica parcella, che fa scuola.

**Nota di degustazione:**

Viola impenetrabile con riflessi viola brillanti. Naso tipico del Syrah con note di ciliegie nere succose, more dolci, violette e tabacco da pipa, con un accenno di carne secca speziata. Attacco corposo al palato, stretto e concentrato, dominato da un'esplosiva frutta nera. Incredibilmente armonico ed elegante, ricorda un tipico Syrah della Valle del Rodano. La struttura calda e seducente e i tannini eleganti accompagnano l'ampia gamma di aromi di frutta fino all'interminabile finale. Una rarità assoluta e un capolavoro di Ribera del Duero Syrah.

**Abbinamenti:**

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole 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:**

Castiglia-León

**Produttore:**

Abadía Retuerta

**Valutazioni:**

Gilbert & Gaillard 96/100, Score 19/20, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100

**Vinificazione:**

16 Mesi in Barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

14.0 %

**Varietà d'uva:**

100% Syrah

**Numero di articolo:**

0802320

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah Pago Garduña**

VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Gilbert & Gaillard 96/100, Score 19/20, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 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.