



# 2020 Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, Abadía Retuerta DOP Vino de Pago, Abadía Retuerta

Quando la mineralità bordolese incontra la dolcezza spagnola

## Descrizione del vino:

Pago Cabernet proveniente dai piccoli e unici vigneti di Valdebellón dell'ex monastero di Abadia Retuerta.

## Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile dal disco al centro. Naso complesso di bacche nere selvatiche, more e ribes nero, con note di bacche di ginepro e prugne, oltre alle spezie tipiche del Cabernet come tabacco da pipa, cannella ed eucalipto. È vellutato e generoso, con tannini setosi e un'abbondanza di frutta nel palato medio compatto, che lascia intendere enormi riserve. Giovane e impetuoso, è anche serenamente elegante fino al finale intenso.

#### 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:SpagnaRegione:Castiglia-LeónProduttore:Abadía RetuertaValutazioni:Score 19/20Gradazione alcolica:14.0 %

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0802520



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

# **Cabernet Sauvignon**

Pago Valdebellón Abadía Retuerta DOP Vino de Pago Abadía Retuerta

Origine: Spagna Valutazioni: Score 19/20

Varietà d'uva:

Gradazione

14.0 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.