2021 Malpuesto

Rioja DOCa, Bodegas Orben

Prestigioso Tempranillo da un unico appezzamento di terreno

Nota di degustazione:
Rosso granato profondo e opaco dal bordo al centro. Profondo bouquet di piccoli frutti neri, grafite, prugna speziata e un accenno di pepe nero. Si aggiungono sottili note di legno scuro pregiato, fagioli moka tostati e un accenno di foglie autunnali. Potente all'attacco, con grande presenza di frutta e un'affascinante interazione tra dolcezza dell'estratto e vivace freschezza. Mostra nuove sfaccettature a ogni sorso. Al centro, voluminoso e vellutato, si percepiscono sfumature di cioccolato amaro e morbido, liquore alla ciliegia e un accenno di erbe mediterranee. Il finale elegante e stratificato testimonia l'enorme potenziale di invecchiamento di questo vino da vigneto singolo.
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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Orben
Valutazioni:	Guía Peñín 96/100, Score 19/20, James Suckling 95/100
Vinificazione:	15 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	da subito fino al 2038
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1390021

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malpuesto

Rioja DOCa
Bodegas Orben

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 96/100, Score 19/20, James Suckling 95/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	da subito fino al 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch