



## 2021 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

La Ribera di culto dalle migliori parcelle

### Descrizione del vino:

Il segreto di questo eccezionale vino della Ribera? Appezzamenti unici nel cuore del vigneto, un Tempranillo monovitigno, 18 mesi di invecchiamento in botte e la straordinaria competenza dell'enologo José Hidalgo. Questo Astrales conquisterà ogni amante del vino che si rispetti, con la sua presentazione moderna e il suo contenuto seducente.

### Nota di degustazione:

Rosso granato denso con riflessi violacei. Ciliegie nere, mirtili e liquirizia al naso, con note di crostata di noci caramellate, gelatina di ribes, legni pregiati e spezie calde. Attacco vellutato e tenero con frutta esplosiva, discreti aromi tostati e una bella nota floreale. Pan di zenzero e chicchi di moca tostati nella seducente parte centrale del palato, elegante e potente al tempo stesso. Tannini fini e maturi e un'acidità ben integrata assicurano un perfetto equilibrio.

### 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. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Astrales
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	0311021

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Astrales**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Astrales

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	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.