



2010 Selección Especial Navarra DO

Granja de Legardeta, Finca de Villatuerta, J.Chivite Family Estates

Kraftvoller Blend mit viel Tempranillo-Wärme

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur-Granat mit rubinen Reflexen. Backpflaumen und reife Kirschen in der verführerischen Nase, dezente Zimtschokolade und Haselnussgebäck dahinter, viel Trinkgenuss versprechend. Seidig-weiche Textur im fruchtbetonten Gaumen, Waldbeeren in allen Facetten, angenehme Frische in der saftigen Mitte, nun auch Zwetschgen und Brombeergelee, vollmundig und finessenreich zugleich, Tempranillo-Schmelz und Navarra-Charakter bis ins Finale perfekt vereint.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Navarra
Produttore:	Chivite
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	80% Tempranillo, 20% Merlot
Numero di articolo:	0786610

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Selección Especial Navarra DO

Granja de Legardeta
Finca de Villatuerta
J.Chivite Family Estates

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	80% Tempranillo, 20% Merlot
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.