2015 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? Eccellenti parcelle nel cuore del vigneto, un monovitigno 100% Tempranillo, 18 mesi di affinamento in botte e la competenza del nuovo enologo di Los Astrales, José Hidalgo.
Nota di degustazione:
Denso, di colore granato-violaceo, con un palato medio brillante. Prugna e dolcezza di pan di zenzero in questo bouquet complesso, che rivela anche note di mandorle grigliate, ciliegie nere e gelatina di more, un naso in continua evoluzione verso nuove sfumature di frutta. Il palato è potente e incomparabilmente morbido, con tannini perfettamente integrati, sia morbidi che pieni di carattere, aromi di composta di ciliegie, prugne alla cannella e liquirizia nel caldo palato medio, una magnifica morbidezza e tanta frutta nera e blu fino al finale contrastante.
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:	ES
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Astrales
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 94/100, Parker 92/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0311015

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

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 94/100, Parker 92/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se 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