



2019 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Superbe Ribera di Peter Sisseck

Descrizione del vino:

I vini della Ribera del Duero non sono mai stati così popolari. Questo vale anche per il Montecastro, che offre una vera e propria esplosione di sapori. Peter Sisseck e Carlos del Rio, insieme responsabili dei vini di Bodegas Hacienda Monasterio, creano un equilibrio perfetto tra complessità e finezza. Non aspettate di assaporare voi stessi questa splendida armonia.

Nota di degustazione:

Rosso granato brillante con riflessi violacei. Bouquet di bacche rosse di bosco, ciliegie nere e melograno, crostata di prugne cosparsa di cannella e un accenno di torta di ciliegie. Note ariose di timo e salvia seguono l'apertura del naso. Al palato, vivace e dinamico, rivela un irresistibile fascino giovanile. Tenero e fruttato, con una freschezza stimolante e tannini stretti e delicati. L'equilibrio tra gli aromi di frutta succosa, la bella mineralità e l'acidità armoniosa è una seduzione.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole 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:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Montecastro
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 5% Merlot
Numero di articolo:	0865419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 5% Merlot
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.