



2017 Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Quando la mineralità bordolese incontra la dolcezza spagnola

Descrizione del vino:

Pago Cabernet proveniente dai piccoli e unici vigneti di Valdebellón dell'ex monastero di Abadía Retuerta.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile dal disco al centro. Naso complesso di bacche nere selvatiche, more e ribes nero, con note di bacche di ginepro e prugne, oltre alle spezie tipiche del Cabernet come tabacco da pipa, cannella ed eucalipto. È vellutato e generoso, con tannini setosi e un'abbondanza di frutta nel palato medio compatto, che lascia intendere enormi riserve. Giovane e impetuoso, è anche serenamente elegante fino al finale intenso.

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:	Spagna
Regione:	Castiglia-León
Produttore:	Abadía Retuerta
Valutazioni:	Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0802517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2034
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.