



## 2019 Cuvée Palomar

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Cru della prestigiosa casa di Abadía Retuerta

### Descrizione del vino:

La Cuvée Palomar è il risultato di 25 anni di esperienza e dedizione. A seconda della qualità delle uve e delle condizioni climatiche, ogni annata viene accuratamente assemblata da Ángel Anocibar. Questo ha dimostrato che la Garnacha, il Graciano e il Malbec erano molto adatti al calore del 2019.

### Nota di degustazione:

Granato intenso con riflessi violacei. Il naso è aperto, con note di bacche rosse e nere croccanti, melograno, kirsch e datteri con pancetta, seguite da sentori di chicchi di moka tostati, cacao amaro e frutta secca. Al palato è potente, combinando magnificamente il carattere elegante della Ribera con una grande concentrazione e un'intensità sorprendente. Frutta densa e tannini discreti nella parte centrale del palato. Complessità aromatica incomparabile e riserve infinite fino al finale imponente e persistente.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Castiglia-León
<b>Produttore:</b>	Abadía Retuerta
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Parker 92/100
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec
<b>Numero di articolo:</b>	1181519

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cuvée Palomar**

Sardón de Duero  
VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Parker 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.