



2019 Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, Abadía Retuerta DOP Vino de Pago, 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: | Guía Peñín 94/100, Parker 93/100, Score 19/20 |
| Vinificazione: | 16 Mesi in barrique |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Varietà d'uva: | 100% Cabernet Sauvignon |
| Numero di articolo: | 0802519 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón
Abadía Retuerta DOP Vino de Pago
Abadía Retuerta

Origine: Spagna
Valutazioni: Guía Peñín 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.