



2021 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera con grande profondità e complessità aromatica

Descrizione del vino:

Carlos del Rio, proprietario della famosa Bodegas Hacienda Monasterio, ha realizzato uno dei suoi sogni rilevando la moderna e tradizionale cantina di Montecastro. Insieme alla star della Ribera Peter Sisseck, Carlos del Rio crea vini sorprendenti che sono un perfetto equilibrio di complessità e finezza. Prodotto nel cuore della Ribera del Duero e maturato per 18 mesi in barrique.

Nota di degustazione:

Rosso granato luminoso con riflessi violacei. Un bouquet di frutti rossi selvatici, ciliegie nere e melograno, con note di torta di prugne speziata e torta di ciliegie. Il naso si apre poi a note eteree di timo e salvia. Al palato è vivace e dinamico, con un irresistibile fascino giovanile. Fruttato e tenero, con una freschezza stimolante e tannini deliziosi e cesellati. Seducente equilibrio di sapori di frutta succosa, bella mineralità e acidità armoniosa.

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:	Ribera del Duero
Produttore:	Montecastro
Valutazioni:	Parker 92+/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0865421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 92+/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2034
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.