



2018 Tempranillo Pago Negralada

Abadía Retuerta DOC, Abadía Retuerta

Dalla singola parcella di Abadía Retuerta

Descrizione del vino:

Sviluppato da Pascal Delbeck, il genio di Bordeaux, e da Angel Anocibar.

Nota di degustazione:

Brillantes, dichtet Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Ein zauberhaftes Bouquet von Tempranillo-typischen roten Früchten, schwarzen Waldbeeren und betörend balsamischen Aromen. Exotisch anmutende Gewürznoten und ein delikates Barrique Toasting runden das verführerische Nasenbild ab. Am Gaumen zeigt er sich äusserst elegant, mit wunderschön samtiger Textur und feinkörnigem Tannin. Die satte Frucht und dezente Säure verleihen jugendlichen Charme und lassen ihn samtig über den Gaumen gleiten.

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:

Gilbert & Gaillard 98/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20

Vinificazione:

16 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2037

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0802418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

Abadía Retuerta DOC
Abadía Retuerta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Gilbert & Gaillard 98/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2037
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.