



2020 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

L'ambita selezione delle migliori botti

Descrizione del vino:

L'ultima edizione dell'eccezionale Tempranillo de la Bodega. Prodotto in piccole quantità, si esaurisce sempre rapidamente.

Nota di degustazione:

Rosso porpora denso con riflessi violacei dal disco al centro. Naso intenso con complesse sfumature di bacche scure che vanno dalla ciliegia alla mora, dal ribes nero al melograno. Rivela anche succo di sambuco, chicchi di moka tostati e zucchero grezzo caramellato, con una nota gourmet di biscotto al cocco. Splendida struttura vellutata, perfetto equilibrio tra frutta ricca e tannini setosi. Al palato, enormi riserve, con frutti neri e blu esaltati da un elegante tocco di botte. Ha il volume tipico della Ribera, pur rivelandosi armoniosamente concentrato ed elegante.

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:

Astrales

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 19/20, Guía Peñín 93/100

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0436120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine: Spagna
Valutazioni: James Suckling 93/100, Score 19/20, Guía Peñín 93/100
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
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.