



## 2008 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 tradizionale e moderna 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 speziate 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Montecastro
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0865408

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Montecastro**

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

**Origine:** Spagna

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 13.5 %

**alcolica:**

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decantarlo.