ACQUISTATO IL .....

La Quinta Mamba Tempranillo 2020

Un nobile rosso della regione del Duero

L'origine di questo rosso è la Ribera del Duero. Siamo in uno degli angoli più affascinanti della nuova Spagna enologica. I vigneti, spesso piuttosto scoscesi, si affacciano sul corso del fiume che attraversa la Spagna e il Portogallo per buttarsi direttamente nell'Oceano Atlantico. Qui è il Tempranillo l'assoluto protagonista. Uva nobile e al tempo stesso popolare, capace di dar vita a vini di grande finezza e dal potenziale evolutivo praticamente infinito. Proprio come questo La Quinta Mamba, maturato in barrique di rovere francese e americano. Se nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino vivo e profondo, al naso colpisce per l'ampiezza dei suoi profumi che spaziano dai frutti di bosco, alla frutta nera, fino alla vaniglia più dolce e suadente. In bocca dominano ancora i frutti di bosco. In complesso si tratta di un vino fresco, con tannini morbidi ed equilibrati e un retrogusto lungo e persistente.

La Quinta è genuina passione per il vino. Passione e rinnovamento che passano attraverso il cosiddetto "Proyecto Revolución del Vino". Rompere i cliché. Dari vita a vini importanti ma moderni e disinvolti. Per farlo, vengono selezionate le uve più rappresentative di ogni denominazione d'origine del territorio spagnolo. Dal Tempranillo nella Ribera del Duero, al Verdejo in Rueda, e al Monastrell per Jumilla. Da ogni territorio provengono vini che, pur mantenendo un profondo legame con la tradizione, risultano comunque moderni e attuali. Vini che viene voglia di condividere ovunque e in qualsiasi momento. La rivoluzione del vino è iniziata.

La Vigna

Terreno Esposizione Nord

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Spagna

Uve 100% Tempranillo

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Invecchiato per 5 mesi in barrique americane.

Sensazioni Al naso spicca la frutta fresca, con sentori di frutti di bosco rossi e un leggero aroma di vaniglia dovuto al suo invecchiamento in botti di rovere. Al palato dominano ancora i frutti di bosco, che liberano nel retronasale tutto il loro potenziale. Vino fresco, con tannini morbidi ed equilibrati, ed un retrogusto lungo e persistente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821