ACQUISTATO IL .....

La Quinta Ruido Tempranillo 2018



Tempranillo in purezza dalla regione più vocata di Spagna

Con i suoi 14 gradi di alcol, questo Ruido Tempranillo, Rioja DOCa proposto da La Quinta, non è certo un vino da prendere con leggerezza. E', al contrario, un fantastico rosso da invecchiamento, capace cioè di attendere pazientemente in cantina per diversi anni l'occasione giusta per stapparlo. Con il tempo acquisirà, se possibile, ancora più complessità, senza perdere il suo temperamento "caliente" e sanguigno. Uve Tempranillo in purezza provenienti da una delle aree di maggior pregio della Spagna, questo rosso matura in botti di rovere francese e americano per circa un anno dopo la vinificazione. Tanto gli serve per giungere a perfetta maturazione, acquisendo un colore rosso rubino vivo e compatto. Al naso spiccano gli aromi di frutti rossi e neri, con note di vaniglia derivanti dal passaggio in rovere. In bocca i tannini sono ben strutturati e maturi, perfettamente integrati con le altre componenti del vino. L'alcol c'è, abbiamo visto, ma non disturba affatto. Rende, al contrario, il sorso ben equilibrato e decisamente 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 12 mesi in barrique francesi e americane.
Sensazioni	Aromi intensi e complessi di frutti rossi e neri, con sentori di vaniglia donati dal passaggio in rovere. I tannini sono molto ben strutturati e offrono un ritmo vivace, fresco ed equilibrato. Retrogusto lungo e buona permanenza: spicca la frutta matura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821