ACQUISTATO IL .....

La QUInta Batiscafo Garnacha 2019 2019



La rivoluzione del vino spagnolo

Il tema del Batiscafo è richiamato fin dalla divertente etichetta. Nello specifico si tratta di un bel rosso spagnolo, base Garnacha, decisamente fruttato e floreale. Un vino fresco e caratterizzato da un'ottima piacevolezza, nonostante l'alcol elevato. Prodotto con uve raccolte in vecchi vigneti con una resa particolarmente bassa, viene vinificato in acciaio a temperatura controllata. Successivamente, dopo la svinatura, il vino viene passato in barrique di rovere francese per una veloce fase di maturazione. Circa 3 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore rosso compatto, con profumi che richiamano la frutta fresca, con un finale lievemente speziato. In bocca è ricco e gratificante. Merito della nota fruttata che ritorna con prepotenza e del finale lungo e speziato. Stracotti, spezzatini o stufati, ma più in generale le carni cotte lentamente e saporite, sono il suo abbinamento ideale.

La Rivoluzione del Vino è iniziata... Almeno questo assicurano i responsabili di Bodega La Quinta. Sede a Madrid, è una cantina giovane e ambiziosa. Protagonisti del progetto "Wine Revolution Project" (Proyecto Revolución del Vino), puntano alla valorizzazione di alcune tra le aree vitivinicole spagnole più prestigiose come Rioja, Rueda e Ribera del Duero. Lo fanno grazie a vini capaci di esprimere il carattere delle uve e del territorio, ma soprattutto dotati di una grande immediatezza e bevibilità. A sostenerli in questa iniziativa una fortunata strategia di marketing, grazie alla quale i vini di Bodega La Quinta ricevono ottimi giudizi dalla critica più autorevole. Non solo nazionale.

La Vigna

Terreno

Esposizione Nord

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Spagna

Uve 100% Garnacha

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Zona di produzione: D.O. Ribera del Duero. 100% Tempranillo. La Horra-Burgos (700-940 m.s.l.m.) Invecchiato per 4 mesi in barrique francesi. Vino prodotto con il 100% di uva Garnacha, preferibilmente proveniente da vecchi vigneti a bassa resa, situati sulle colline e alle pendici dei monti Ateca e comuni limitrofi.

Sensazioni Vino fruttato, floreale, molto fresco e facilmente bevibile, produce in bocca la piacevole sensazione di assaporare un'esplosione di frutta.

© 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