ACQUISTATO IL .....

Tintafina DO Ribera del Duero 2020 2020

Fruttato, intenso e succoso

Casa Rojo stupisce. Sempre. E lo fa con le sue etichette divertenti e illustrate, ma soprattutto lo fa con la qualità indiscutibile dei suoi vini della tradizione spagnola. In questo caso con Tintafina andiamo nella pregiata DO Ribera del Duero. Qui i rossi, caratterizzati da un forte carattere mediterraneo, sono prodotti a partire dal 100% di uve Tempranillo, spesso proveniente da vecchie vigne che affondano le proprie radici in suoli poveri di sostanza e dunque in grado di dar vita a grappoli di bella concentrazione. Tintafina, in particolare, dopo la vinificazione matura per circa un anno in barrique di rovere francese, acquisendo complessità e profondità. Rosso dal colore ciliegia intenso con bei riflessi violacei, questo "caliente" vino tinto è capace di saturare tutta la stanza quando viene stappato con il suo profumo. Aromi di frutti di bosco, frutti rossi, vaniglia e spezie. Tutto molto potente e intenso. Ma allo stesso tempo anche elegante. Stesse suggestioni anche in bocca, dove si scopre un vino piacevolmente fruttato, intenso e succoso, con note speziate nel finale. In Spagna questo è il vino giusto da servire con le tapas. Noi potremmo rispondere con un ricco tagliere di salumi e formaggi. Ma anche con uno stufato di manzo o una golosa salsiccia alla griglia.

"A Casa Rojo concepiamo il processo creativo della produzione vinicola come un'esplorazione della qualità intrinseca delle nostre uve vendemmiate manualmente, caratteristiche di terroir unici, esaltate dal clima e attentamente coltivate da professionisti che le amano". Basterebbe forse questa dichiarazione di intenti a capire che quella di Casa Rojo non è la solita azienda vinicola sorta negli ultimi anni, sulla base di chissà quale business plan. Casa Rojo è piuttosto un progetto creativo di "wine design", portato avanti da un eterogeneo team di ragazzi e le ragazze, i Wine Gurus. Nascono così prodotti non solo buoni da un punto di vista tecnico ma anche all'avanguardia in ambito di marketing e comunicazione, con etichette che difficilmente passano inosservate. Vini moderni che ben rispecchiano l'enorme valore di una terra, la Spagna, che in questi ultimi anni ha saputo valorizzare al meglio il proprio vigneto.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud Est
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Spagna
Uve	Tempranillo 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Afnamento 12 mesi in barrique di rovere francese
Sensazioni	TINTAFINA è un vino rosso dal colore ciliegia intenso con bei rifessi violacei. L'appeal visivo di questo grande rosso è immediato. L'aroma si espande in tutta la stanza quando viene servito, dispiegando un'intera gamma descrittiva di ciò che è il perfetto Tempranillo. Ci presenta aromi di frutti di bosco, frutti rossi, vaniglia e spezie, molto potenti, intensi ed eleganti. Il suo passaggio in bocca è molto fruttato, intenso e succoso, con note speziate nel finale.

© 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