ACQUISTATO IL .....

"La Barbacoa" Tempranillo 2024 2024



Morbido e fruttato

Barbacoa è il rito spagnolo della grigliata che unisce amici e famiglia sotto il cielo della Meseta. Lo propone qui Bodegas Gallegas, una realtà che da oltre sessant'anni racconta l'anima vitivinicola spagnola con un approccio schietto e senza troppi fronzoli. Fondata da Manuel Vázquez, l'azienda è riuscita a trasformarsi da piccola cantina familiare a punto di riferimento internazionale, pur mantenendo i piedi ben piantati a terra. Protagonista di questa etichetta è il Tempranillo, vitigno re di Spagna, che qui viene utilizzato in purezza. Il suo nome deriva da "temprano", ovvero precoce, perché è una delle prime varietà a giungere a maturazione, riuscendo così a preservare una buona acidità nonostante il calore del sole spagnolo. Le uve vengono raccolte con cura e vinificate in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Nel calice, Barbacoa Tempranillo stupisce per il colore rosso rubino intenso, molto limpido e vivace. Al naso è un'esplosione di frutta rossa. Si distinguono chiaramente la ciliegia matura, la prugna e una leggera nota di sottobosco che aggiunge profondità al bouquet. In bocca si rivela un vino di grande equilibrio. Il sorso è pieno e avvolgente, sostenuto da tannini raffinati che non risultano mai aggressivi, ma anzi accarezzano la bocca con eleganza. Anche in questo caso si tratta di un vino nato per essere goduto subito, nel pieno della sua freschezza fruttata. Come detto, funziona a meraviglia con la carne alla brace, come una classica costata di manzo o delle costolette di agnello marinate alle erbe. Ma si sposa bene anche con una selezione di formaggi stagionati, dove la struttura del vino regge bene il confronto con sapori intensi. In ultimo è un compagno ideale per un tagliere di affettati iberici come il jamón serrano.

Se c'è un angolo di mondo dove il vino sa di mare, di granito e di antiche leggende, quell'angolo è sicuramente la Galizia. Ed è proprio qui, nell'estremo lembo nord-occidentale della Spagna, che affonda le radici Bodegas Gallegas, una realtà che da oltre sessant'anni racconta l'anima più autentica di questa terra atlantica. Tutto inizia più di mezzo secolo fa grazie alla visione di Manuel Vázquez, che decise di scommettere sul potenziale unico dei vitigni autoctoni galiziani quando ancora il mercato guardava altrove. Oggi, con la stessa passione, la famiglia continua a gestire il progetto mantenendo quel carattere familiare che è il vero motore dell'azienda. Nonostante la crescita e il successo internazionale, lo spirito è rimasto lo stesso: un rispetto profondo per i ritmi della terra e la voglia di portare in bottiglia la freschezza tagliente dell'Oceano Atlantico. La forza di Bodegas Gallegas sta nella sua capacità di interpretare le diverse sfumature della Galizia attraverso le sue tenute storiche. Possedere oltre 300 ettari di vigneti non è solo una questione di numeri, ma di biodiversità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Castilla La Mancha
Uve	100% Tempranillo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Rosso rubino intenso. Al nso offre un bouquet ricco e fruttato, mentre al palato presenta un gusto equilibrato con tannini raffinati

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