



Finca Villacreces 2018 (Cassetta in legno da 1)

CHF 75.00 | 10 cl = CHF 5.00

Viola impenetrabile. Al naso sprigiona un intenso aroma fruttato caratterizzato da piccole bacche scure, more e ciliegie nere accompagnate da note di moca, cioccolato fondente e legno tostato. Al palato rivela sfumature di bacche scure, violette e liquore di ciliegie insieme a raffinati aromi tostati. Finale intenso e persistente.

Produttore	Finca Villacreces
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	1011288
Adatto a	Risotto, Funghi, Carne affumicata
Valutazioni	Robert Parker 92/100 James Suckling 93/100



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di acciaio segue l'affinamento di 14 mesi in barrique francesi nuove.

Terroir

Il vigneto comprende Tempranillo, qui chiamato Tinta del País, ma anche Cabernet Sauvignon e alcuni Merlot. Le uve Tempranillo sono coltivate principalmente su terreni sabbiosi, mentre per le varietà internazionali si predilige la roccia di fiume.

Storia





Dal 2003, Finca Villacreces appartiene al gruppo vinicolo Artevino, la cui casa madre, Bodega Izadi, si trova nella famosa regione della Rioja. La tenuta è considerata uno dei migliori indirizzi della Ribera del Duero ed è la diretta vicina di Vega Sicilia. L'enorme potenziale dei vigneti è stato visto anche da Peter Sisseck, che ha affittato qui le viti per creare le prime versioni del suo Flor de Pingus.

