



Summum 2023

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 3.93

Viola impenetrabile. Aromi intensi di ciliegie nere, more e mirtilli con un tocco di cannella, chiodi di garofano e note di legno pregiato. Al palato è potente e concentrato, con una struttura tannica e acida perfettamente equilibrata e impeccabile.

| | |
|--------------------------------|---|
| Produttore | Bodegas Barahonda |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Yecla DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Gradazione alcolica | 15.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2031 |
| Vitigni | Monastrell |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Biologico / Vegan |
| Numero articolo | 323399 |
| Adatto a | Funghi, Manzo, Brasati, Carne alla griglia |

Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento di 16 mesi in barrique francesi e americane. Imbottigliato non filtrato.

Terroir

Le viti parzialmente radicate della varietà Monastrell si trovano su terreni calcarei e sabbiosi.

