



Summum 2016

CHF 129.00 | 10 cl = CHF 4.30

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. Un vino eccezionale come accompagnamento a pietanze alla griglia saporite.

Produttore	Bodegas Barahonda
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Yecla DO
Classificazione	Tinto Cosecha
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Gradazione alcolica	15.0000 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2023
Vitigni	Monastrell
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	342096
Adatto a	Pasta, Pollame, Manzo
Valutazioni	James Suckling 93/100 Guía Peñin 90/100



Vinificazione

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

