



Los Colmillos DO 2016

Bodegas Abanico

Tipo	Vino rosso
Origine	Spanien, Rioja
Produttore	Bodegas Abanico Rioja
Classificazione	DO
Maturazione	16 mesi in barrique francesi nuove
Contenuto	75 cl
Annata	2016
Conservazione	fino a 7 anni
Temperatura di servizio	16 - 18°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Tempranillo / Tinta del Toro 100 %
Premi	90 Antonio Galloni /
Articolo n.	21805716

Annotazioni

Secondo i registri, il vigneto "Los Colmillos" (Le Zanne) è stato piantato nel 1950. Il proprietario, Manuel Martin Amores, giura però che le viti sono state piantate già nel 1870. Suo nonno avrebbe deciso di registrarle più tardi, poiché all'inizio degli anni '90 le vecchie vigne avevano la reputazione di essere meno produttive e di conseguenza meno pregiate. Oggi, naturalmente, sappiamo che le viti vecchie e sane sono uno dei fattori determinanti per la produzione di vini di classe mondiale di grande concentrazione e finezza.

Note di degustazione

Legnoso e cuoiato al naso con buona forza al palato, frutto pieno, freschezza e piacevole acidità. Inoltre, Los Colmillos ha un enorme potenziale di invecchiamento.