



## 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.

