

SELECCIÓN DICIEMBRE 2017

ACAD

“Una de tres mil botellas”

Es la primera vez que se elabora un vino propio con las uvas de esta cotizada parcela de la Ribera del Duero. Hasta ahora, los frutos de ese viñedo se destinaban a la elaboración de algunos de los más renombrados vinos de esa denominación de origen. La primera añada comercializada de este vino, la de 2011, ha tenido un afortunado comienzo, ya que esa cosecha ha sido histórica en Ribera del Duero, refrendada con la calificación de Excelente por el consejo regulador.

Este vino negociant, procede de un pequeño viñedo viejo de 2,5 hectáreas, situadas en el término burgalés de La Aguilera, en una cota próxima a los 800 metros, características que le confiere una singular frescura aromática, además de un excelente potencial de envejecimiento y evolución en botella.



PROMOCIÓN PARA SOCIOS

HASTA UN 23% DE DESCUENTO

6 botellas:

Precio en tienda: 102,00€
23% Descuento

PRECIO 78,00€

3 botellas:

Precio en tienda: 51,00€
15% Descuento

PRECIO 44,00€

DESCRIPCIÓN PERSONAL

José Luis Becerra y Olmedo.

“Acad es la apuesta personal de unos amigos que apostaron por elevar un viejo viñedo de Tinta Fina, a su máxima potencia; Un vino que muestra como pocos la raza y el carácter de los vinos continentales, bien colmado de notas frutales y de complejos especiados, capaz de mirar a los ojos, sin turbarse, de sus coetáneos de noble abolengo”

ACAD 2011

Zona de Producción: Ribera del Duero

Tipo de Vino: Tinto con 16 meses en barricas de roble francés.

Uva: 100% Tinto Fino.

Tiempo de Guarda: Un vino hecho; se encuentra en su mejor momento.

Maridaje: Capón, pularda trufada, pierna de cordero... ¡Viva Cascajares!

Momento sugerente: No se me ocurre mejor forma de decírtelo, pero... Debería estar cansado de tus manos, de tu pelo, de tus rarezas, pero quiero más... Yo sigo quiero más.

Temperatura de consumo: Servir a 18°