

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Un Reserva culte de la Ribera del Duero

Beschreibung:

Un Tempranillo royal, pur mono cépage, produit par le domaine phare de la Ribera del Duero. Familia Fernandez Rivera a une fois de plus prouvé sa virtuosité et sa passion pour le roi des cépages espagnols.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat lumineux, reflets violets. Merveilleux nez aux fascinantes notes de cerises noires et de baies rouges sauvages, sur des touches d'épices exotiques, de tabac blond à pipe et d'encens, puis d'écorce d'orange sanguine, de grenade, d'olives noires et de bois précieux. Le bouquet révèle également un souffle de viande séchée et de bâton de cannelle. En bouche, il est à la fois opulent et léger, avec une texture veloutée, une subtile acidité et des tannins parfaitement intégrés. Ce fleuron intemporel de Pesquera, véritable icône de la Ribera del Duero, révèle un fondant délicieux et une élégance raffinée de Reserva jusque dans finale profonde et persistante.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la gueue de bœuf

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Familia Fernández Rivera **Elevage:** 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2035 **Cépage(s):** 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0376920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO Familia Fernández Rivera

Herkunft: Espagne

Notation: Guía Peñín 93/100, Score 18.5/20

Cépage(s):100% TempranilloA boire:jusqu'en 2035Weinbau:TraditionnelleElevage:18 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.5%

Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.