



El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO, Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Un Reserva façonné par des mains de femmes

Beschreibung:

Pour produire son vin rouge, la famille Fernández s'est attachée aux raisins du tempranillo autochtone qui se développent magnifiquement sur les sols arides du vignoble de 200 hectares et livrent des vins rouges plus qu'impressionnants.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat opaque avec des reflets violets. Cerises noires, baies sauvages et groseilles dans le nez expressif. Puis du chocolat aux noix et du gâteau aux pruneaux. Un peu de groseille en bouche, mais les fruits noirs prédominent. Une pincée d'épices exotiques, une belle note toastée de barrique et une touche de tabac à pipe. La bouche est puissante, avec une fraîcheur tendue, une texture veloutée et des tannins légèrement granuleux.

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 queue 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:	Alejandro Fernández
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0754616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO
Alejandro Fernández

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.