



El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO, Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Un Reserva Especial impressionnant

Description:

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.

Profil aromatique:

Rouge grenat impénétrable aux reflets violets. Cerises noires, baies des bois et raisins secs dans le nez expressif aux nuances de chocolat aux noix et de pruneaux. Les fruits noirs dominant au palais, avec une pointe de groseille, une pincée d'épices exotiques, une délicate touche de barrique et un soupçon de tabac à pipe. La bouche est puissante, fraîche et nerveuse, avec une texture veloutée et des tannins délicats.

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

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Espagne
Producteur:	Alejandro Fernández
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
N° article:	0754619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO
Alejandro Fernández

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 18.5/20, James Suckling 90/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.