



Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

La star de la bodega culte Pesquera

Beschreibung:

Avec le Pesquera MXI, c'est une ère nouvelle qui s'ouvre pour la famille Fernández Rivera. Depuis peu, les petites-filles d'Alejandro Fernández ont repris le domaine et définissent le style des vins. Les raisins de Tempranillo sont issus des parcelles les plus élevées du domaine, qui culminent à 1000 mètres. L'altitude leur confère un fruité très intense, impossible à obtenir plus bas, où il fait plus chaud. Le Pesquera MXI doit son nom à l'origine de ses raisins, cultivés sur les parcelles 10 et 11 de la propriété familiale.

Degustationsnotiz:

Violet impénétrable et brillant du disque jusqu'au centre. Bouquet envoûtant de baies des bois, de tarte aux prunes et de cacao doux-amer, avec des touches d'épices chaudes, cannelle et clou de girofle et une pointe de sucre de canne. Parfaite maturité et fondant irrésistible dans la bouche aux arômes complexes de crumble de cerises chaud et de noisettes caramélisées, sur un souffle d'argousier. Des tannins tendres et croquants accompagnent les riches notes fruitées jusque dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1008719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pesquera MXI

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Espagne
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.