



20 Aldeas

VT Castilla y León, Condado de Haza, Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Le Pesquera bio aux 95 points

Beschreibung:

Le premier vin certifié bio de la famille Fernández fait déjà office de référence parmi les vins bio. La jeune Lucia Pascual, petite-fille d'Alejandro Fernández, crée la surprise avec un Tempranillo fruité et accessible, élevé 12 mois en barriques. Son nom rend hommage aux 20 communes qui entourent le vignoble et forment le comté de Haza.

Degustationsnotiz:

Violet brillant avec des reflets rouge cerise. Un délicieux fruité bondit du verre. Une véritable corbeille de fruits composée de baies rouges et noires, de cerises rouges, de prunes et de pommes rouges, avec de subtiles notes grillées. En bouche on retrouve la fraîcheur du raisin, avec une subtile acidité et des arômes de fruits explosifs soutenus par une légère note toastée de barrique.

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: Condado de Haza

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: ES-ECO-031-CL

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1060418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

20 Aldeas

VT Castilla y León
Condado de Haza

Herkunft:	Espagne
Notation:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-031-CL
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.