



20 Aldeas

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

Bijou bio de la maison Pesquera

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:

Rouge pourpre brillant aux reflets grenat. Notes fruitées agréables et d'une délicieuse jeunesse dans le nez intensément parfumé. Baies rouges et noires, fruits noirs à noyau et pomme rouge, sur une discrète note de barrique. Harmonieux et vif en bouche, il dévoile une jolie acidité et des arômes fruités explosifs, soutenus par des tannins légèrement granuleux. L'accord parfait pour des plats consistants.

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 Foudre

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1060421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

20 Aldeas

VT Castilla y León
Condado de Haza

Herkunft:	Espagne
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-031-CL
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.