



Condado de Haza Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Prestigieux Reserva signé Condado de Haza

Beschreibung:

La famille Fernández fait figure de pionnière de la Ribera del Duero depuis les années soixante-dix. Le Condado de Haza Reserva n'est produit que les bonnes années et en quantité limitée. Le millésime 2018 est un vin de classe extra.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat impénétrable du disque jusqu'au centre. Joli bouquet épicé aux notes de petites baies noires, de gelée de mûres et d'épices chaudes, sur une touche de liqueur de cerise, de noisettes grillées et de vanille bourbon. De subtiles nuances toastées enrobent le cœur juteux de petits fruits rouges et noirs. Il est dynamique et équilibré en bouche, avec des tannins délicats, un fruité explosif et une acidité vivifiante. La finale persistante révèle une discrète note florale qui s'harmonise parfaitement avec la complexité du fruit.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Familia Fernández Rivera

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1183118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Condado de Haza Reserva

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Espagne
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2034
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.