



2014 Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Un Reserva du roi du Tempranillo

Description:

Un Tempranillo royal, pur mono cépage, produit par le domaine phare de la Ribera del Duero. Alejandro Fernández et sa fille Eva ont une fois de plus prouvé leur virtuosité et leur passion pour le roi des cépages espagnols.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Alejandro Fernández
Notation(s):	
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0376914

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Alejandro Fernández
Grupo Pesquera

Origine: Espagne

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Tempranillo

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 24 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.5 %

Service: 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.