



## 2014 El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Un sublime Tempranillo du sud produit par Pesquera

### Description:

Le Viña Alameda, produit au sud de Madrid par le domaine El Vinculo, est une valeur sûre pour quasiment toutes les occasions. L'excellent millésime 2014 est baigné de soleil. Sa chaleur réconfortante et son irrésistible fruité donnent le sourire dès la première gorgée.

### Note de dégustation:

Violet dense avec des reflets rubis. Des pruneaux et des cerises noires dans le nez sucré, puis de belles notes de pain d'épices et de chocolat aux noix. Attaque veloutée avec des tannins ronds et une pression en bouche continue, chaleur incomparable du Tempranillo dans le milieu de bouche aux airs de dessert, du chocolat et des fruits secs sous diverses facettes, maintenant aussi des biscuits à la cannelle et des figues au vin rouge, à la fois complexe et agréable.

### Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

### Conseils de service:

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

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	La Manche
<b>Producteur:</b>	Familia Fernández Rivera
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	0208814

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO  
Familia Fernández Rivera  
Grupo Pesquera

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.