



## 2016 Alejandro

Ribera del Duero DO, Bodegas Condado de Haza, Grupo Pesquera

Excellent exemple du boom de la Ribera

#### **Description:**

Fernández, un nom synonyme de qualité. Un Ribera del Duero classique, mais avec énormément de finesse et d'élégance, dans un équilibre parfait. A prix abordable et pour toutes les occasions.

#### Note de dégustation:

Grenat pourpre intense avec des reflets noirs. Chocolat aux noix et compote de quetsche dans le nez ouvert, qui irradie déjà la merveilleuse chaleur du Tempranillo, avec également des cerises à la cannelle et des amandes caramélisées. Attaque juteuse d'une douceur envoûtante à la texture soyeuse, gâteau aux cerises et prunes confites, accompagnées de Gianduja et de miel de forêt, un plaisir inoubliable de la Ribera jusqu'à la dernière gorgée.

#### 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.

Pays d'origine: Espagne

Région: Ribera del Duero

Producteur: Condado de Haza-Familia Fernández Rivera

Notation(s): Score 18/20

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2028 **Cépage(s):** 100% Tempranillo

Référence: 0884716



# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Alejandro

Ribera del Duero DO Bodegas Condado de Haza Grupo Pesquera

Origine: Espagne
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.5 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.