



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.