

2018 20 Aldeas

VT Castilla y León, Condado de Haza (Bio), Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Le Pesquera bio aux 95 points

Description:
Le premier vin certifié bio de la famille Fernández fait déjà office de référence parmi les vins bio. La jeune Lucia Pascual, petite-fille d'Alejandro Fernández, crée la surprise avec un Tempranillo fruité et accessible, élevé 12 mois en barriques. Son nom rend hommage aux 20 communes qui entourent le vignoble et forment le comté de Haza.
Note de dégustation:
Violet brillant avec des reflets rouge cerise. Un délicieux fruité bondit du verre. Une véritable corbeille de fruits composée de baies rouges et noires, de cerises rouges, de prunes et de pommes rouges, avec de subtiles notes grillées. En bouche on retrouve la fraîcheur du raisin, avec une subtile acidité et des arômes de fruits explosifs soutenus par une légère note toastée de barrique.
Accompagne idéale:
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Castilla-León
Producteur:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Notation(s):	James Suckling 95/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1060418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

20 Aldeas

VT Castilla y León
Condado de Haza (Bio)
Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 95/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch