



2017 El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Le soleil dans votre verre

Description:

Les parcelles de la Bodega Pesquera sont exclusivement plantées de Tempranillo, considéré comme le roi des cépages espagnols. Pour mieux absorber la chaleur du sol, les vignes sont cultivées en espalier. Le climat et les sols sablograveleux sur sous-couche argilo-calcaire de cette région constituent le terroir idéal pour des raisins de grande qualité et des vins au fruité et à la complexité remarquables.

Note de dégustation:

Violet impénétrable aux reflets grenat. Bouquet de baies des bois, de mûres et de zeste d'orange, sur de délicates notes de barrique. Le fruit est à la fois velouté et concentré dans la bouche où les petits fruits noirs se marient aux notes de fraises des bois et de gâteau à la vanille. L'acidité vivifiante et les tannins mûrs se complètent à la perfection.

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:	La Manche
Producteur:	Familia Fernández Rivera
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0208817

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

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.