



2019 Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

La star de la bodega culte Pesquera

Description:

Avec le Pesquera MXI, c'est une ère nouvelle qui s'ouvre pour la famille Fernández Rivera. Depuis peu, les petites-filles d'Alejandro Fernández ont repris le domaine et définissent le style des vins. Les raisins de Tempranillo sont issus des parcelles les plus élevées du domaine, qui culminent à 1000 mètres. L'altitude leur confère un fruité très intense, impossible à obtenir plus bas, où il fait plus chaud. Le Pesquera MXI doit son nom à l'origine de ses raisins, cultivés sur les parcelles 10 et 11 de la propriété familiale.

Note de dégustation:

Violet impénétrable et brillant du disque jusqu'au centre. Bouquet envoûtant de baies des bois, de tarte aux prunes et de cacao doux-amer, avec des touches d'épices chaudes, cannelle et clou de girofle et une pointe de sucre de canne. Parfaite maturité et fondant irrésistible dans la bouche aux arômes complexes de crumble de cerises chaud et de noisettes caramélisées, sur un souffle d'argousier. Des tannins tendres et croquants accompagnent les riches notes fruitées jusque dans la longue finale.

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:	Ribera del Duero
Producteur:	Familia Fernández Rivera
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1008719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pesquera MXI

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.